Manuel d'entretien et de réparation

DU FOUR À CUISSON RAPIDE ENCORE™ DE TURBOCHEF

©2012 TurboChef Technologies, Inc.

Pour obtenir des informations supplémentaires, veuillez contacter :
le service clientèle au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000

Les informations figurant dans ce manuel sont importantes pour l'installation, l'utilisation, la maintenance et la réparation correctes de ce four. Suivez ces procédures et ces instructions pour garantir des résultats de cuisson satisfaisants et des années d'utilisation sans problème.
Les erreurs – descriptives, typographiques ou graphiques – sont sujettes à correction. Les caractéristiques techniques sont sujettes à modification sans préavis.

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Table des matières

Consignes importantes de sécurité
Informations générales de sécurité i
Réduction du risque d'incendie i
Instructions de mise à la terre ii
Remplacement du cordon d'alimentation ii
Précautions à prendre avant et pendant toute intervention de réparation pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-ondes excessive ii
Perturbations RF ii

Spécifications et installation
Principe de fonctionnement 1
Dimensions 1
Certifications 2
Construction 2
Caractéristiques électriques 2
Installation 2
- Instructions de déballage 2
- Mises en garde d'installation - à lire avant de lever le four 2
- Installation du four 3
- Installation près d'une source de chaleur 3

Kit de retenue du four 4
Logiciel ChefComm Pro® 4
Logiciel ChefComm Limited™ 4
Logiciel Oven Connect™ 4
Sélection d'une tension 4
Ventilation 4

Nettoyage
Entretien quotidien 5
Entretien trimestriel 7

Commandes du four et cuisson
Commandes du four 9
Cuisson 10

Mode Info
Dernière température sélectionnée 13
Numéro de série 13
Version du menu 13
Version du logiciel 13
Compteurs de cuisson/temps de cuisson 13
Tension - voir tension entrante 13
Journal d'erreurs 13
Numéros de téléphone du service clientèle et technique 13
Mode Test 13

Suite à la prochaine page...

Réglage des options 13
Cook More (cuire plus) on/off (marche/arrêt) 13
Mode Edit (édition) on/off (marche/arrêt) 13
Load Menu (chargement du menu) on/off (marche/arrêt) 14
Configuration du réseau 14
Activation/désactivation du mode Auto Off (arrêt automatique) 14
Activation/désactivation du mode Auto On (mise en marche automatique) 14
Mode Demo (démonstration) on/off (marche/arrêt) 14
Témoin lumineux on/off (marche/arrêt) 14
Réglage de la date et de l'heure 14
Enregistrement du menu par clé USB ou carte à puce 15
Sauvegarde du menu sur clé USB ou carte à puce 15
Volume sonore 15
Température électrique 15
Réinitialisation du four 15
Mise à jour du micrologiciel 16

Mode Edit

Modification de la température de réglage 17
Utilisation de la pierre de cuisson oui/non 17
Décalage de limite de température inférieure du four 17
Sélection des groupes et des recettes à modifier 17
Réglage des recettes 18

Mode Test

Indicateurs d'état 19
Test du magnétron 19
Test du moteur du ventilateur 19
Test de l'élément chauffant supérieur 20
Test de l'élément chauffant inférieur 20
Test du ventilateur du compartiment électrique 20
Mode Diagnostic 20
Mode Manufacturing (usine) 20
Test de fuites de micro-ondes 21
Essai à chaud 21
Visualisation du numéro de série 21
Test automatique 21
Tension allumée (Volt On) 22
Effacement des réglages du four 22
Réglage en degrés Fahrenheit ou Celsius 22

Systèmes du four

Système Impingement 23
Moteur du ventilateur 23
Régulateur de vitesse du moteur du ventilateur 23
Élément chauffant supérieur 23
Élément chauffant inférieur 23
Thermostat de sécurité de limite supérieure 23
Plaque inférieure de distribution d'air 23
RTD - supérieur et inférieur 23
Relais à semi-conducteurs - Éléments chauffants K4/K5 23
Diagnostic de panne 23
Porte du four 24
Retrait/réinstallation de la porte du four 24
Réglage de la porte du four 24
Interrupteurs de verrouillage 25
Relais - K3 interrupteur de contrôle 25
Réglage des interrupteurs de sécurité primaire, secondaire et de contrôle 25
Mesure de fuites RF pour assurer la sécurité du micro-ondes 26
Diagnostic de panne 26
Système micro-ondes 27
Condensateurs 27
Test d'un condensateur 27
Transformateurs filament 27
Câblage des transformateurs filament 27
Transformateurs haute tension 28
Câblage des transformateurs haute tension 28
Test d'un filament ou d'un transformateur haute tension 28
Diodes haute tension 28
Test d'une diode haute tension 29
Magnétrons 29
Ventilateurs de refroidissement des magnétrons 29
Thermostats du magnétron 30
Test d'un magnétron dans le cas d'un filament ouvert/court-circuité 30
Relais - K1 Filament 30
Relais - K2 Anode 30
Relais - K7 Ventilateurs de refroidissement du magnétron 30
Guides d'ondes 30
Diagnostic de panne 30
Système de commandes 31
Carte de contrôle 31
Afficheur 31
Câble Ethernet 31
Pavé numérique 31
Témoin lumineux DEL 31
Haut-parleur 31
Lecteur de clé USB et carte à puce 31
Diagnostic de panne 31
Composants 32
Ventilateur de refroidissement du compartiment électrique 32
Thermostat du compartiment électrique 32
Thermocouple du compartiment électrique 32
Filtre EMI 32
Fusibles 32
Tension 32
Relais - K6 Tension 32
Relais - K8 Ventilateur de refroidissement du compartiment électrique 32
Capteur de tension 32
Faisceaux de câbles 32
Diagnostic de panne 32

Suite à la prochaine page...

Système de filtration 33
Convertisseur catalytique 33
Filtre à air 33
Conduit d'aération du catalyseur 33
Diagnostic de panne 33

Diagnostic de panne

Présentation du diagnostic de panne 35
Descriptions des codes d'erreur 35
F1 Blower Running Status Bad (mauvais fonctionnement du ventilateur) 37
F2 Cook Temperature Low (température de cuisson basse) 38
F3 Magnetron Current Low (courant faible du magnétron) 39
F4 Door Monitor Defective (interrupteur de contrôle de porte défectueux) 40
F5 Température Magnetron Over (surchauffe du magnétron) 40
F6 Electrical Compartment Temperature High (température élevée du compartiment électrique) 41
F7 RTD Open (RTD ouvert) 41
F8 Heat Low 42
F9 Cook Cavity Temperature High (température élevée de la cavité de cuisson) 42
Pavé numérique défaillant 43
Message « Cook Door Open » apparaît quand la porte est fermée 43
Aucun affichage - Écran vide 44
Mauvaise cuisson des aliments 45
Autres codes d'erreurs : Messages « Failed 240 » , « No Card » ou « Write Fail » apparaissent lors du chargement ou de la sauvegarde d'un menu 46
Présence de vapeur pendant ou après la cuisson 46

Schéma du four et faisceaux de câbles

Schéma des relais 47
Schéma de câblage du four 48
Faisceau de câbles : Circuit haute tension 1 du micro-ondes 50
Faisceau de câbles : Circuit haute tension 2 du micro-ondes 50
Faisceau de câbles : Basse tension 52
Faisceau de câbles : Éléments chauffants 52
Faisceau de câbles : Ventilateurs de refroidissement 54
Faisceau de câbles : Tension secteur principal 56-59

Annexe - Remplacement des composants du four

Remplacement des composants du four A-1
Extérieur du four A-2
Système Impingement A-4
Système micro-ondes A-6
Porte du four et pièces détachées correspondantes A-8
Système de commandes A-10
Composants électriques A-12 – A-15

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation du four, veuillez respecter soigneusement les consignes de sécurité pour réduire les risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessure, de dégâts matériels du four ou d'objets situés à proximité ou d'éventuelle exposition à un excès d'énergie dégagée par les micro-ondes.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- ✔ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- ✔ Lisez et suivez soigneusement les précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition à un excès d'énergie dégagée par les micro-ondes, situées à la page ii.
- ✔ Cet appareil doit être mis à la terre. Raccordez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir les instructions de mise à la terre situées à la page ii.
- ✔ Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- ✔ Cet appareil doit être entretenu exclusivement par un personnel technique qualifié. Veuillez contacter le service technique agrée le plus proche en vue de faire examiner, réparer ou régler votre appareil.
- ✔ Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de toutes surfaces chauffées.
- ✔ Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé risquent de surchauffer au-delà du point d'ébullition sans même sembler bouillir. La formation de bulles ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. UN LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT SOUDAINEMENT BOUILLIR ET DÉBORDER SI LE RÉCIPIENT EST SECOUÉ OU SI UN USTENSIL EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.
- ✔ AVERTISSEMENT : Le contenu de biberons et de petits pots pour bébés devra être mélangé ou secoué et la température vérifiée avant consommation pour éviter toutes brûlures (IEC 60335-2-90).
- ✔ Utilisez uniquement cet appareil pour l'usage indiqué décrit dans ce manuel.
- ✔ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson appropriés à l'usage en fours à micro-ondes (IEC 60335-2-90).
- x N'utilisez pas de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Il n'est pas conçu pour être utilisé de manière industrielle ou en laboratoire.
- x AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas des liquides ou autres aliments dans un récipient totalement hermétique tels que des conserves en verre, des oeufs entiers, etc. car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser.
- x Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- x N'utilisez pas cet appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Voir les instructions de remplacement du cordon d'alimentation situées à la page ii.
- x Vous ne devez pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- x N'entreposez pas cet appareil dehors.
- x N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'alimentation en eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine.
- x N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
- x Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.
- x N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer cet appareil. Veuillez-vous référer aux instructions d'entretien appropriées aux pages 5 à 7 de ce manuel.
- x N'utilisez PAS cet appareil sans que la plaque inférieure de distribution d'air soit installée. Le four ne fonctionnera pas correctement et ceci pourrait le rendre inutilisable.
- x Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque sauf sous la surveillance d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

RÉDUCTION DU RISQUE D'INCENDIE

- ✔ Retirez les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique utilisés pour faciliter la cuisson avant de placer le sac dans le four.
- ✔ Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
- ✔ Si vous voyez de la fumée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation. Gardez la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes.
- x N'utilisez pas la cavité du four pour ranger des objets.
- x Ne laissez pas trop cuire les aliments. Surveillez l'appareil de près si du papier, du plastique ou d'autres matériaux inflammables sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- x Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduira le risque d'électrocution en offrant au courant électrique un fil d'évacuation. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un conducteur de terre avec prise mâle qui doit être branchée dans une prise femelle correctement installée et mise à la terre. Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou si vous avez un doute quelconque sur la bonne mise à la terre de l'appareil.

- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise électrique près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Une mise à la terre incorrecte augmente le risque d'électrocution.

REMPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents techniques ou autre personne qualifiée.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT ET PENDANT TOUTE INTERVENTION DE RÉPARATION POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

(a) NE faites JAMAIS fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte.

(b) Effectuez les contrôles de sécurité suivants sur tous les fours devant faire l'objet d'une intervention avant toute activation du magnétron ou de toute autre source micro-ondes et effectuez les réparations pertinentes : (1) fonctionnement du dispositif de verrouillage, (2) fermeture correcte de la porte, (3) joints et surfaces d'étanchéité (contact d'arc, usure et autres dégâts), (4) charnières et verrous endommagés ou lâches, (5) signe de chute ou d'usage abusif.

(c) Avant d'activer l'énergie micro-ondes pour effectuer des contrôles d'entretien ou l'inspection à l'intérieur des compartiments générateurs de micro-ondes, veuillez examiner le magnétron, le guide d'ondes ou la ligne de transmission et la cavité afin de vous assurer que leur alignement, intégrité et connections sont adéquats.

(d) Tout composant défectueux ou déréglé dans le système de verrouillage de sécurité et de contrôle, le joint d'étanchéité de porte et les systèmes de génération et de transmission des micro-ondes devront être réparés, remplacés ou réglés conformément aux procédures décrites dans ce manuel avant que l'appareil ne soit remis entre les mains du propriétaire.

(e) Un contrôle de fuites de micro-ondes doit être assuré sur chaque four pour vérifier la conformité à la Norme fédérale américaine de performance (Federal Performance Standard) avant de remettre le four à son propriétaire. Veuillez voir les procédures de test de fuites à la page 26 .

PERTURBATIONS RF

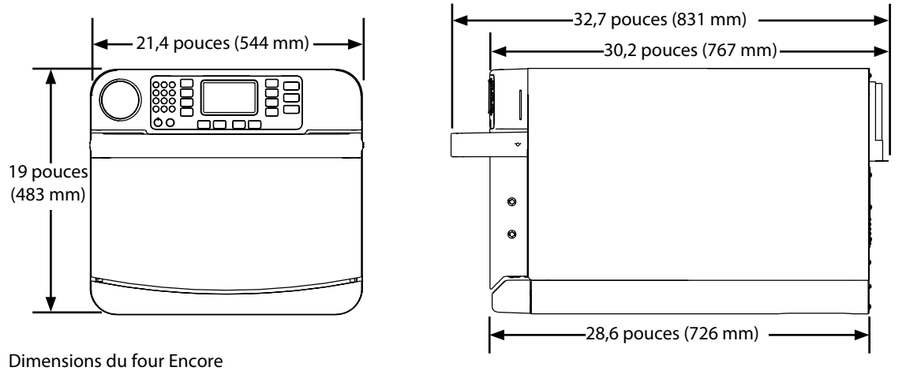
Le four Encore émet des signaux de radiofréquence. Suite à des essais, cet appareil a été déterminé comme étant conforme aux sections applicables des exigences de la FCC (Commission fédérale des communications) (partie 18) et aux exigences de protection énoncées par la Directive du Conseil européen 89/336/EEC sur le rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique au moment de la fabrication. Toutefois, certains appareils sensibles aux signaux inférieurs à ces limites risquent de subir des interférences.

Si votre appareil subit des interférences:

- Eloignez l'appareil sensible du four.
- Si l'appareil sensible peut être mis à la terre, mettez-le à la terre en suivant les pratiques acceptées.
- Si des microphones à piles sont affectés, assurez-vous que les piles sont complètement chargées.
- Gardez l'appareil sensible branché sur des circuits électriques séparés si possible.
- Acheminez les fils d'interphone, de microphone et de haut-parleur, etc. à l'écart du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Spécifications et installation



Dimensions du four Encore

Principe de fonctionnement

Le four Encore de Turbochef utilise la chaleur radiante en combinaison avec une circulation à jets d'air forcée, propulsée à très haute vitesse (système impingement) et des micro-ondes activés latéralement pour cuire les aliments rapidement sans compromettre la qualité. Performance et polyvalence du menu sont maximisées grâce à un réglage flexible de température inférieure et supérieure et grâce à la capacité de déterminer la quantité de micro-ondes et d'air dans les différentes phases de chaque recette.

Ce manuel contient des instructions pour l'installation, le nettoyage, et le fonctionnement du four Encore. Pour toutes autres questions ou renseignements supplémentaires, veuillez contacter le service clientèle au 800.90TURBO (Ètats-Unis) ou au +1 214.379.6000 (appels internationaux) ou votre distributeur agréé.

Dimensions

Dimensions du four

Hauteur-Unités individuelles
- avec pieds : 23 pouces (584 mm)
- sans pied : 19 pouces (483 mm)

Hauteur-Unités superposées
- four inférieur avec pieds : 42 pouces (1067 mm)
- four inférieur sans pied : 38 pouces (965 mm)

Largeur : 21,4 pouces (544 mm)

Profondeur
- Encombrement : 28,6 pouces (726 mm)
- Porte fermée : 32,7 pouces (831 mm)
- Porte ouverte : 49,2 pouces (1250 mm)

Poids : 185 livres (84 kg)

Cavité de cuisson

Hauteur : 6 pouces (152 mm)
Largeur : 15,5 pouces (394 mm)
Profondeur : 14,5 pouces (368 mm)
Volume : 0,78 ft3 (22.1 litres)

Dégagement mural

Haut : 5 pouces (127 mm)
Côtés : 2 pouces (51 mm)

Certifications

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA

Construction du four

Extérieur
- Panneaux de dessus, arrière et côtés en acier anti-corrosion avec revêtement en poudre
- Panneaux avant et porte en acier inoxydable
- Extérieur froid au toucher ; toutes surfaces en dessous de 122°F (50°C)
- Poignée de porte ergonomique

Intérieur
- Acier inoxydable 201/304
- Cavité de cuisson entièrement soudée et isolée
- Grille de cuisson et plaque inférieure de distribution d'air amovibles

Caractéristiques électriques

TurboChef recommande l'installation d'un disjoncteur de type D pour toutes les installations effectuées en dehors des États-Unis.

Monophasé (6200 watts)

US/Canada : 208/240 VCA*, 60 Hz, 30 A
Europe/Asie (UK) : 230 VCA, 50 Hz, 30 A
Brésil (BK) : 220 VCA, 60 Hz, 30 A
Amérique Latine (LA) : 220 VCA, 60 Hz, 30 A
Japon (JK) : 200 VCA, 50 or 60 Hz, 30 A

Multiphasé (6200 watts)

Europe/Asie Wye (EW) : 400 VCA, 50 Hz, 16 A
Europe/Asie Delta (ED) : 230 VCA, 50 Hz, 30 A
Japon Delta (JD) : 200 VCA, 50 or 60 Hz, 30 A
Korée/Moyen Orient Wye (KW) : 400 VCA, 60 Hz, 16 A
Korée/Moyen Orient Delta (SD) : 230 VCA, 60 Hz, 30 A

* Les modèles destinés aux États-Unis/Canada comprennent un capteur qui détecte la tension en 208 ou 240 VCA cependant ce capteur ne compense pas le manque ou les hausses de tensions électriques.

Installation

L'installation et l'emplacement de l'appareil doivent se conformer uniquement aux instructions d'installation fournies ci-dessous.

Consignes de déballage

1. Retirez le four de son emballage.
2. Avant de jeter l'emballage, vérifiez soigneusement que tous les accessoires et les documents sont présents.

REMARQUE : Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine au cas où vous voudriez livrer le four à un autre endroit.

3. Vérifiez qu'il n'y ait pas de matériaux d'emballage, d'accessoires ou de documents dans la cavité de cuisson.
4. Jetez tout emballage présent dans la cavité de cuisson.

Jetez tout emballage présent dans la cavité de cuisson.

AVERTISSEMENT : Le four pèse environ 185 livres (84 kg). NE soulevez JAMAIS le four à moins de deux personnes.

AVERTISSEMENT : NE soulevez JAMAIS le four par la poignée de porte car cela engendrerait un mauvais fonctionnement de celle-ci. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

AVERTISSEMENT : Le four doit être correctement placé sur un plan de travail de cuisine à tout moment. Turbochef ne prendra pas en compte une réclamation sous garantie dans le cas de la chute du four et n'est pas responsable de blessures pouvant en résulter.

AVERTISSEMENT : Ce four n'est pas prévu pour une installation encastrée (exemple : installation du four dans une structure quelconque qui enserre le four sur 5 côtés ou plus). Veillez à prévoir un dégagement minimum de 2 po (51 mm) sur tous les côtés et de 5 po (127 mm) pour le dessus du four.

AVERTISSEMENT : Ce four n'est pas destiné à être superposé sans le support approprié. Veuillez contacter TurboChef pour plus de détails.

AVERTISSEMENT : NE superposez JAMAIS plus de deux fours à la fois.

Mise en place du four

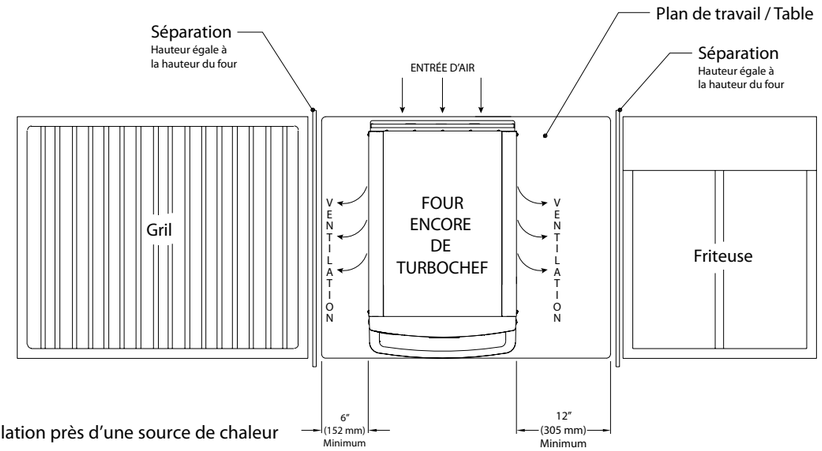
1. Le plan de travail doit mesurer 30,2 pouces (767 mm) de profondeur au minimum et doit être capable de supporter 190 livres (86 kg) ou 380 livres (172kg) si les fours sont superposés.
2. Si le four doit être installé sur un chariot :
   a. Assurez-vous que les roulettes du chariot sont bloquées.
   b. Assurez-vous que les pieds du four sont enlevés.
   c. Afin d'assurer une stabilité parfaite de l'appareil, nous vous recommandons de percer des trous supplémentaires dans le plan de travail/chariot si les trous existants ne sont pas alignés avec les trous prepercés sur les pieds du four. Pour plus de détails, veuillez contacter le service clientèle au 800-90TURBO ou au +1 214-379-6000.
3. Placez une ou plusieurs personnes à l'avant et à l'arrière du four.
4. Placez vos mains sous le four et soulevez.
5. Placez le four sur le plan de travail auparavant préparé, en veillant à ce qu'aucun côté ne dépasse.
6. Si deux fours doivent être superposés :
   a. Veuillez vous référer aux dimensions de la page 1.
   b. Installez le kit de superposition (numéro de référence ENC-1221) sur le four inférieur.
   c. Placez le four supérieur sur le four inférieur.
   d. Sécurisez le kit de superposition au four supérieur.
7. Assurez -vous que la grille du four est correctement installée dans chaque four (attachée à la plaque inférieure de distribution d'air).
8. Branchez le four.

REMARQUE : La maintenance du four se fait principalement par les côtés et le haut. N'installez pas d'étagères directement au-dessus de l'appareil afin d'éviter tout délai de réparation. L'utilisateur sera responsable des frais de réparation encourus pour tout temps supplémentaire utilisé afin d'accéder au four.

Installation près d'une source de chaleur

Lorsque vous placez un four TurboChef à proximité d'une source de chaleur (voir illustration ci-dessous), conformez-vous strictement aux instructions suivantes :

- Si le four est placé près d'un gril ou d'une cuisinière, vous devrez prévoir une séparation entre le four et la source de chaleur en laissant un minimum de 6 pouces (152 mm) entre le four et la séparation.
- Si le four est placé près d'une friteuse, vous devrez prévoir une séparation entre le four et la friteuse en laissant un minimum de 12 pouces (305 mm) entre le four et la séparation.
- La hauteur de la séparation doit être supérieure ou égale à la hauteur du four (voir page 1).
- Vérifiez que l'emplacement du four a un dégagement minimum de 5 pouces (127 mm) en haut et un minimum de 2 pouces (51 mm) de chaque côté.



Installation près d'une source de chaleur

Kit de retenue du four

Numéro de référence : TC3-0242

AVERTISSEMENT : Le kit de retenue du four n'empêchera pas la chute du plan de travail de celui-ci si le four est tiré ou s'il glisse par dessus le rebord. Les instructions d'installation sont fournies avec le kit.

Logiciel ChefComm Pro

Numéro de référence : CON-7006

Le logiciel PC ChefComm Pro vous permet de créer facilement la configuration des menus sur un ordinateur et vous permez de les télécharger sur un four grâce à une carte à puce ou une clé USB. Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter le service clientèle de TurboChef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.

Logiciel ChefComm Limited

Numéro de référence : CON-7016

Le logiciel PC ChefComm Limited est une version qui permet uniquement la lecture et le transfert du logiciel PC ChefComm Pro garantissant ainsi une distribution facile de la configuration des menus tout en évitant qu'ils soient altérés en magasin.

Logiciel PC Oven Connect

Le logiciel PC Oven Connect vous permet de mettre à jour la configuration des menus pour plusieurs fours à la fois, ceci à partir d'un endroit centralisé. Le logiciel PC Oven Connect peut également télécharger les diagnostiques et les compteurs du four. Pour plus d'informations sur le réseau de connection des fours, veuillez-vous référer à la page 11. Pour tous renseignements afin d'obtenir le logiciel PC Oven Connect, veuillez contacter le service clientèle de TurboChef au 800.90TURBO ou au + 1 214.379.6000.

Sélection d'une tension

Pour les modèles de four destinés aux États-Unis/Canada, le four détectera une tension d'entrée en 208 ou 240.

Si la tension d'entrée du magasin est différente de la tension prédéfinie en usine, l'opérateur devra sélectionner 208 ou 240 après avoir appuyé sur la touche de fonction On/Off (marche/arrêt) pour mettre le four en marche. La tension correcte apparaîtra en gros sur l'écran, identifiant l'option à sélectionner (voir ci-dessous).

Ventilation

Le four Encore de TurboChef a été testé par l'agence d'évaluation américaine Underwriters Laboratory, qui a conclu que ce four peut être installé et utilisé sans ventilation (UL 710B, KNLZ) pour tous les aliments à l'exception des aliments classés comme « protéines crues grasses ». Ces aliments comprennent poulet avec peau et os, viande hâchée crue, lard cru, saucisses crues, steaks, etc. Si vous devez cuire ces types d'aliments, consulter les codes locaux de CVC (chauffage, ventilation et climatisation) et les autorités locales pour assurer la conformité avec les exigences de ventilation.

REMARQUE : Turbochef ne sera en aucun cas responsable de dégâts et blessures occasionnés par des installations non conformes aux instructions et codes listés antérieurement.

Nettoyage

Entretien quotidien

Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer votre four Encore™. Utilisez seulement des produits d'entretien approuvés par Turbochef. Le non-respect de ces procédures ou l'utilisation de tout autre produit d'entretien risque d'endommager des composants critiques du four. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

Équipement et matériel

Nettoyant pour four TurboChef (numéro de produit : 103180), agent protecteur TurboChef (numéro de produit : 103 181), désinfectant Kay ClickSan ®, tampon à récurer en nylon, chiffons propres humides et chiffons secs, gants jetables, protection oculaire, masque à poussière (facultatif).

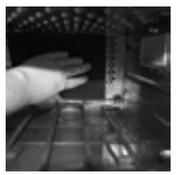
Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4

Étape 5


Étape 6

Étape 1 : Refroidissement du four

⚠ AVERTISSEMENT : Le four fonctionne à environ 500 ° F (260 ° C) et peut causer des blessures s'il n'a pas refroidi correctement.

- Éteignez le four en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt).
- Ouvrez légèrement la porte du four.
- Le refroidissement prend environ 30 minutes.

⊘ Passez uniquement à l'étape 2 lorsque le four affiche « ready to clean » (prêt à nettoyer).

Étape 2 : Nettoyage de la grille

- La grille est maintenue en place par des languettes situées en dessous de chaque côte de la plaque de distribution d'air.
- Soulevez l'arrière de la grille.
- Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que les languettes soient libérées.
- Lavez, rincez, désinfectez et séchez la grille.

Étape 3 : Nettoyage de la plaque de distribution d'air

- Soulevez le devant de la plaque.
- Tirez la plaque vers l'avant et retirez-la du four.

⚠ ATTENTION : Veuillez manipuler la plaque avec soin pour éviter d'écailler le revêtement en porcelaine.

- Lavez, rincez, désinfectez et séchez la plaque.

⊘ Ne nettoyez JAMAIS la plaque avec une brosse métallique.

Étape 4 : Nettoyage du filtre à air

Le filtre doit toujours être installé lorsque le four est en marche et il doit être nettoyé régulièrement ou remplacé s'il est endommagé.

- Retirez le filtre à air à l'arrière du four.
- Rincez le filtre à air avec de l'eau chaude.
- Laissez le filtre à air sécher complètement.

Étape 5 : Retrait des grosses particules alimentaires

- L'élément chauffant peut être soulevé pour nettoyer le dépot de particules en dessous.

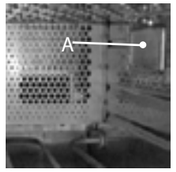
⊘ N'essayez JAMAIS de nettoyer l'élément chauffant.

- Utilisez un aspirateur à main ou un chiffon humide pour retirer les grosses particules alimentaires de la cavité du four.

Étape 6 : Nettoyage de l'intérieur du four

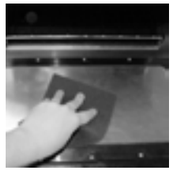
⊘ NE vaporisez PAS de nettoyant pour four Turbochef dans les trous de la cavité du four.

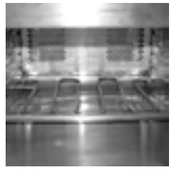
- Appliquez le nettoyant pour four TurboChef sur un chiffon ou un tampon à récurer en nylon et nettoyez le haut, les côtés et le bas du four.



Étape 6

Étape 7


Étape 8


Étape 9

Étape 10

Étape 11

Suite Étape 6 : Nettoyage de l'intérieur du four

⊘ N'appuyez PAS de manière excessive sur les caches du guide d'ondes (A), situés de chaque côté de la cavité.

- Pour les tâches tenaces, vaporisez-les de façon modérée avec le nettoyant pour four Turbochef.
- Laissez le nettoyant pour four pénétrer les tâches pendant cinq minutes, puis essuyez.

⊘ N'utilisez PAS de jet d'eau ou de tuyau pour le nettoyage.

Étape 7 : Essuyage de la cavité du four

- Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide.
- Séchez l'intérieur du four avec un chiffon propre et sec.

Étape 8 : Nettoyage et séchage de la porte du four

- Nettoyez la porte du four avec le nettoyant pour four et un tampon à récurer en nylon.
- Nettoyez la porte du four avec un chiffon propre et humide.
- Séchez la porte du four avec un chiffon propre et sec.

Étape 9 : Application de l'agent protecteur Turbochef

- Vaporisez l'agent protecteur sur un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les parois de la cavité du four et l'intérieur de la porte.

⊘ Ne vaporisez PAS d'agent protecteur Turbochef directement dans le four ou sur l'élément chauffant.

Étape 10 : Réinstallation des éléments

- Réinstallez la plaque de distribution d'air et la grille.

⊘ N'utilisez JAMAIS le four sans que la plaque inférieure de distribution d'air soit installée.

- Fermez la porte du four.
- Réinstallez le filtre, ou renouvellez-le si le maillage est détérioré, percé ou a commencé à se déloger du châssis.

Étape 11 : Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon propre et humide.
- Retirez le panneau situé sous la porte, enlevez les grosses particules alimentaires présentes et essuyez le panneau avec un chiffon propre et humide.
- Réinstallez le panneau sous la porte.

⊘ NE vaporisez PAS de produits d'entretien dans les ouvertures, telles que les fentes sur les panneaux latéraux ou le boîtier du conduit d'aération arrière abritant le catalyseur.

- Le four est prêt et vous pouvez l'allumer.

Entretien trimestriel

Pour optimiser l'efficacité du four, suivez les instructions d'entretien suivantes une fois par trimestre ou plus fréquemment si nécessaire.

Étape 1

1. Complétez les instructions d'entretien quotidien (pages 5 et 6).

⚠ ATTENTION : Assurez-vous que le four est éteint avant de commencer.

Étape 2

2. Retirez le filtre à air.

Étape 3

3. Nettoyez les ventilateurs de refroidissement et les grilles métalliques de protection.

REMARQUE : Nous recommandons l'utilisation d'une brosse ou d'un pinceau pour ramasser les débris.

Étape 4

4. Nettoyez les grilles sur chacun des panneaux latéraux.

REMARQUE : Nous recommandons l'utilisation d'une brosse ou d'un pinceau et d'un aspirateur pour ramasser les debris.

Étape 5

5. À l'aide d'un tournevis Phillips, enlevez les vis du boîtier du conduit d'aération arrière abritant le catalyseur. Tenez le couvercle avec une main.

Matériel et équipment

Matériel nécessaire : tournevis Phillips, chiffons propres, gants de protection en caoutchouc pour manipuler le convertisseur catalytique.
Matériel recommandé : masque à poussière, aspirateur, brosse ou pinceau.

Étape 6

6. Le convertisseur catalytique est plié en forme d'accordéon et sortira lorsque vous enlevez le couvercle. Enlevez le couvercle doucement afin que le convertisseur catalytique reste en place.

⚠ ATTENTION : N'essayez JAMAIS de nettoyer le convertisseur catalytique ou de vaporisez des produits d'entretien à cet endroit.

Étape 7

7. Nettoyage du boîtier
   - Maintenez le convertisseur catalytique en place avec une main.
   - À l'aide d'un chiffon propre, essuyez tous debris présents sous le convertisseur catalytique.
   - Nettoyez le couvercle externe et assurez-vous que les trous du ventilateur ne soient pas bouchés.

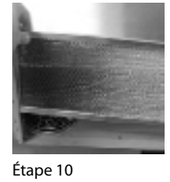
Étape 8

8. Réinstallez le couvercle externe en vous assurant que les trous du ventilateur sont situés en bas.

⚠ ATTENTION : Si vous installez le couvercle externe à l'envers cela pourrait entraîner une accumulation excessive de graisse et/ou une présence de vapeur chaude lorsque la porte est ouverte.

Étape 9

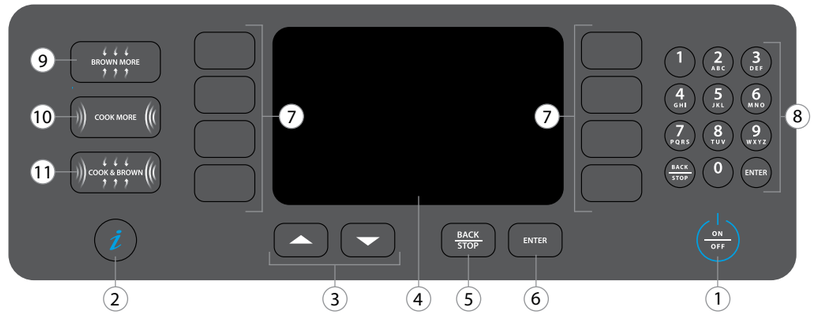
9. Essuyez le panneau arrière avec un chiffon propre et humide.


Étape 10

10. Réinstallez le filtre à air. Le four est prêt et vous pouvez l'allumer.

Cette page est volontairement vide.

Commandes du four et cuisson



Panneau de commandes du four

Commandes du four

1. Touche On/Off (marche/arrêt)
Appuyez sur la touche On pour allumer le four (préchauffage) ou sur la touche Off pour l'éteindre (refroidissement) ou pour quitter le mode Info (page 11).

2. Touche «i»
Lorsque le four est éteint ou en mode refroidissement, appuyez sur cette touche pour accéder au mode Info (page 11).

3. Touches de défilement haut et bas
Lorsque le four est prêt à cuire (exemple : préchauffé et en attente d'une commande de cuisson), appuyez sur la touche de défilement haut ou bas pour afficher des groupes de menus ou de recettes supplémentaires.

Lorsque le four est en mode Info (page 11), appuyez sur l'une de ces touches pour naviguer entre les écrans 1 et 2.

Lors de l'édition d'une recette, appuyez sur l'une de ces touches pour naviguer entre les champs modifiables (page 16).

4. Afficheur
L'afficheur procure des informations pertinentes au fonctionnement normal du four et/ou aux options de l'utilisateur.

5. Touche Back/Stop (retour/stop)
Lorsque le four est prêt à cuire (exemple : préchauffé et en attente d'une commande de cuisson), ou en mode Info (page 11), appuyez sur la touche Back/Stop pour revenir à l'écran précédent.

6. Touche Enter (entrée)
Appuyez sur la touche Enter pour sauvegarder des modifications faites aux réglages de recettes (page 16), ou à chaque fois que l'écran du four vous l'indique.

7. Touches programmables
Il y a huit touches programmables - quatre à gauche et quatre à droite de l'écran. Appuyez sur une touche programmable pour sélectionner une option adjacente à cette touche sur l'écran.

8. Pavé numérique
Utilisez le pavé numérique pour entrer les mots de passe d'accès ou modifier les paramètres de cuisson (page 16). Le pavé numérique contient également une touche Back/Stop (retour/stop) et une touche Enter (entrée), qui sont fonctionnellement identiques aux touches 5 et 6.

9. Touche Brown More (dorer plus)
Appuyez sur la touche « Brown More » si l'extérieur des aliments doit être plus doré ou plus croustillant. Pour plus de détails, voir page 10, étape 8.

10. Touche Cook More (cuire plus)
Appuyez sur la touche « Cook More » si l'intérieur des aliments n'est pas assez cuit. Pour plus de détails, voir page 10, étape 8.

11. Touche Cook & Brown (cuire et dorer plus)
Appuyez sur la touche « Cook & Brown More » si l'intérieur et l'extérieur des aliments ne sont pas assez cuits. Pour plus de détails, voir page 10, étape 8.

Cuisson

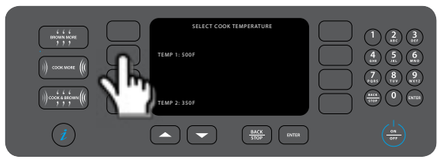
Le four est préprogrammé avec des réglages de recette au moment de la fabrication et est prêt à l'emploi. De nouveaux réglages de menu peuvent être soit téléchargés par clé USB ou carte à puce (page 13) soit programmés manuellement (pages 15 et 16). Le four ne cuira pas s'il n'a été pas réglé.

Ce four utilise une circulation à jets d'air forcée, propulsée à très haute vitesse (système impingement) et des micro-ondes pour cuire les aliments plus rapidement que les méthodes de cuisson traditionnelles. L'air pénètre la cavité par le haut et par le bas grâce à un seul ventilateur. En raison de cette configuration et pour assurer une cuisson uniforme, l'opérateur doit uniquement utiliser le four lorsque la plaque inférieure de distribution d'air est en place. Bien que la plaque soit amovible durant l'entretien quotidien, elle ne peut pas être enlevée pendant la cuisson. Si la plaque inférieure de distribution d'air n'est pas correctement installée, le four ne cuira pas la surface ou le dessous des aliments de manière satisfaisante. De plus, le non-respect de cette précaution pourrait endommager le four.

L'ordre des étapes ci-dessous peut varier et certaines peuvent être inapplicables.

Étape 1 : Allumage du four

Étape 2 : Sélection d'une température de cuisson



REMARQUE : La température supérieure vous permettra de cuire des recettes appartenant aux groupes 1 à 8. La température inférieure vous permettra de cuire des recettes appartenant aux groupes 9 à 16. Si les températures sont les mêmes, l'écran sera contourné et l'accès à toutes les recettes sera permis.

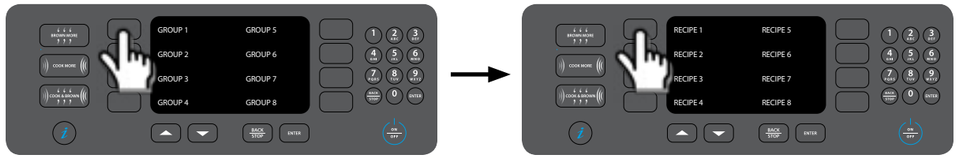
Étape 3 : Préchauffage

REMARQUE : Lorsque le four est préchauffé, il continuera à préchauffer pendant huit minutes. Ce processus est appelé « soaking » (prolongation de préchauffage) et permet que la cavité de cuisson absorbe assez de chaleur pour ne pas altérer les résultats de cuisson. Pendant la prolongation de préchauffage du four, le menu sera affiché mais la cuisson ne sera pas autorisée jusqu'à ce que la minuterie atteigne 0:00.

Étape 4 : Enfournez les aliments

⚠ AVERTISSEMENT : L'intérieur et la porte du four sont brûlants !

Étape 5 : Cuisson des aliments



REMARQUE : Appuyez sur les touches de défilement haut et bas pour visioner d'autres groupes de recettes (uniquement disponible si tous les aliments ont la même température de réglage) ou d'autres recettes.

Étape 6 : Cuisson

REMARQUE : Pour terminer immédiatement un cycle de cuisson, appuyez sur la touche Back/Stop (retour/stop).

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte pendant un cycle de cuisson, le cycle se mettra en mode pause jusqu'à ce que la porte soit fermée et que la touche ENTER soit pressée.

Étape 7 : Contrôle/retrait des aliments du four

⚠ AVERTISSEMENT : Les plats, l'intérieur et la porte du four sont brûlants !

Étape 8 : Brown More (dorer plus) / Cook More (cuire plus) / Cook & Brown (dorer et cuire plus)

Pour cuire une recette plus longtemps que le temps de cuisson initial, utilisez l'une des trois touches situées sur le côté gauche du pavé numérique :

- Sélectionnez « Brown More » (dorer plus) si l'extérieur des aliments doit être plus doré ou plus croustillant.
- Sélectionnez « Cook More » (cuire plus) si l'intérieur des aliments n'est pas assez cuit.
- Sélectionnez « Cook and Brown More » (cuire et dorer plus) si l'intérieur et l'extérieur des aliments ne sont pas cuits.

En sélectionnant l'une de ces touches, la recette cuira pendant 15 secondes avec les préréglages suivants :

- Brown More (dorer plus) : 100% air, 0% micro-ondes
- Cook More (cuire plus) : 10% air, 100% micro-ondes
- Cook & Brown (cuire et dorer plus) : 100% air, 100% micro-ondes

Chaque touche sélectionnée pendant que le four est en mode cuisson, ajoutera 15 secondes de temps de cuisson aux cycles « Brown More », « Cook More » ou « Cook & Brown More » , jusqu'à 5 minutes maximum.

REMARQUE : Si une option « cook more » est sélectionnée, le four sonnera lorsque la minuterie est à zéro mais aucun message n'apparaîtra.

Étape 9 : Refroidissement (Cooling Down)

Lorsque la cuisson est terminée pour la journée, appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour éteindre le four et commencer le refroidissement.

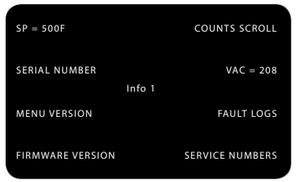
Cette page est volontairement vide.

Mode Info et Mode Edit

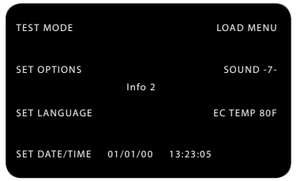
Mode Info

Pour accéder au mode Info, appuyez sur la touche « i » lorsque le four est soit éteint ou soit en cours de refroidissement. Il y a deux écrans mode Info. Pour basculer entre les écrans 1 et 2, appuyez sur la touche de défilement haut ou bas.

Ècran 1 du mode Info :



Ècran 2 du mode Info :



Dernière température sélectionnée

À partir de l'écran 1 du mode Info, le dernier point de consigne (SP) de température sélectionné pour la cuisson se trouve en haut à gauche de l'écran (SP=)

Numéro de série

Vous trouverez le numéro de série du four sur l'écran 1 du mode Info.

Version du menu

Vous trouverez la version du menu du four sur l'écran 1 du mode Info.

Version du micrologiciel

Vous trouverez la version du micrologiciel du four sur l'écran 1 du mode Info.

Compteurs de cuisson/temps de cuisson

À partir de l'écran 1 du mode Info, appuyez sur la touche adjacente à « Counts Scroll » (défilement des compteurs) :

- Une fois pour afficher le compteur de cuisson.
- Deux fois pour afficher le temps de cuisson total.
- Trois fois pour afficher le temps total du magnétron.
- Quatre fois pou afficher le temps actuel de fonctionnement du four.

Tension – voir tension entrante

Vous trouverez les informations sur la tension entrante sur l'écran 1 du mode Info.

Journal d'erreurs

À partir de l'écran 1 du mode Info, appuyez sur la touche « fault log » pour afficher le journal d'erreurs. Pour afficher l'horodatage de chaque erreur, appuyez sur la touche de fonction adjacente au code d'erreur.

Numéros de téléphone du service après-vente et du soutien technique

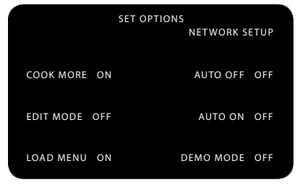
À partir de l'écran 1 du mode Info, appuyez sur la touche « service numbers » pour afficher les numéros de téléphone de Turbochef.

Mode Test

À partir de l'écran 2 du mode Info, sélectionnez « Test Mode » pour tester les composants du four. Ce mode doit uniquement être utilisé par un technicien agrée, sauf si Turbochef en décide autrement.

Réglage de l'écran des options

À partir de l'écran 2 du mode Info, appuyez sur la touche « Set Options » pour accéder à l'écran de réglage des options. Lorsque vous y êtes invité, entrez le mot de passe 9 4 2 8 et appuyez sur la touche Enter (entrée).



Témoin lumineux (marche/arrêt) :

Le témoin lumineux procure des repères visuels par rapport au fonctionnement du four et au temps de cuisson restant.

Cuire plus (marche/arrêt) :

L'option cuire plus (Cook More) contrôle le bon fontionnement des trois touches « cook more » . Cette option doit être activée afin de pouvoir cuire une recette plus longtemps que le temps de cuisson initial. (pour plus de détails, voir page 10).

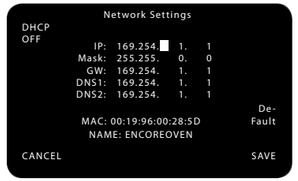
Mode Edit (marche/arrêt) :

Le mode Edit (édition) permet à l'opérateur de changer les options de cuisson pour chaque aliment, recette et groupe de recettes. Pour plus de détails, voir pages 15 et 16. Lorque la fonction « Edit Mode » est arrêtée, l'opérateur ne pourra pas changer les options du menu.

Enregistrement du menu (marche/arrêt) :
L'écran enregistrement du menu (Load Menu) permet à l'opérateur de charger et/ou de télécharger de nouvelles options de menu grâce à une clé USB ou une carte à puce. Lorsque la fonction « Load Menu » est arrêtée, l'opérateur ne pourra pas accéder à l'écran d'enregistrement du menu s'il visionne l'écran 2 du mode Info. Pour plus de détails, voir page 13.

Configuration du réseau
L'utilisation du logiciel Oven Connect (page 4) requiert que chaque four soit mis en réseau. Pour vous aider à déterminer les informations correctes de configuration en réseau, contactez votre administrateur de réseau.

Dans l'écran de configuration du réseau, les renseignements suivants peuvent être entrés pour configurer le four en réseau :
- Adresses IP
- Masque
- Passerelle (GW)
- Nom de domaine du serveur (DNS 1)
- Autre nom de domaine du serveur (DNS 2)



Chaque série de chiffres peut être modifiée en chaînes de numérotation à trois chiffres :
1. Pour modifier la première chaîne, appuyez sur la touche de défilement bas puis saisissez les trois premiers chiffres.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de défilement bas et entrez les trois chiffres suivants.
3. Répétez jusqu'à ce que tous les chiffres aient été entrés pour chaque champ.
4. Cliquez sur « Save » (enregistrer)

Si le protocole DHCP est activé (coin supérieur gauche de l'écran), une adresse IP sera automatiquement attribuée au four lorsqu'il est connecté à un réseau local (si une adresse IP est disponible). Dans la plupart des cas, TurboChef recommande de laisser le protocole DHCP inactif garantissant ainsi que l'adresse IP sur le four ne change pas.

Mode « Auto Off « (arrêt automatique) - ON/OFF (marche/arrêt) :
La fonction « Auto Off » permet d'éteindre le four automatiquement à une heure précise de la journée. Pour régler la fonction « Auto Off » , voir ci-dessous et page 13.

Mode « Auto On » (mise en marche automatique) - ON/OFF (marche/arrêt) :
La fonction « Auto On » permet d'allumer le four automatiquement à une heure précise de la journée. Pour régler la fonction « Auto On » , voir ci-dessous et page 13.

Demo Mode (mode de démonstration) ON/OFF (marche/arrêt) :
Le mode Demo est utilisé pour démontrer les fonctions de cuisson du four Encore sans que les éléments chauffants ou le système micro-ondes soient allumés. Le mode de démonstration doit resté éteint pendant les heures normales de travail.

Réglage de la date/de l'heure

À partir de l'écran 2 du mode Info, sélectionnez la touche « Set Date/Time » pour accéder à l'écran :
- Date et heure du jour
- Heure de mise en marche automatique
- Heure d'arrêt automatique

Un réglage précis de l'heure et de la date du jour est primordial pour pouvoir utiliser les modes « auto-on » et « auto-off » (voir ci-dessus pour plus de détails). Ceci permet également d'assurer l'exactitude des diagnostiques et des rapports d'états de panne.

REMARQUE : L'horloge ne sera pas automatiquement mise à jour lors du passage à l'heure d'été.

REMARQUE : L'horloge est de 24 heures (8:30 p.m = 20:30)

REMARQUE : Le four ne conservera pas la date et l'heure s'il reste débranché pendant deux semaines ou plus.
Réglage de la date et de l'heure (voir l'illustration ci-dessus),

1. Utilisez les touches de fonction à gauche et à droite du champ « date/time of day » pour naviguer d'un chiffre à l'autre.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le mois, le jour et l'année, suivis de l'heure et des minutes.
3. Sélectionnez « Save » pour enregistrer vos modifications ou appuyez sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

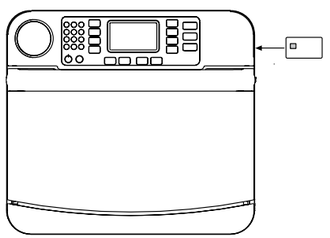
Suite à la prochaine page...

Réglage de l'heure du mode de mise en marche automatique ou d'arrêt automatique,
1. Assurez-vous que l'heure du jour est exacte (ci-dessus).
2. Appuyez sur la touche de fonction en haut à droite pour naviguer entre les températures 1 et 2. Si deux températures différentes sont utilisées pour la cuisson, leur heure de mise en marche et d'arrêt automatique doit être réglée séparement.
3. Utilisez les touches de fonction à gauche et à droite du champ « auto on time » ou du champ « auto off time » pour naviguer d'un chiffre à l'autre.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure et les minutes auxquelles le four se mettra automatiquement en marche ou en arrêt.
5. Sélectionnez « Save » pour enregistrer vos modifications ou appuyez sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

Enregistrement du menu avec clé USB ou carte à puce

REMARQUE : Pour mettre à jour un menu, il vous faudra vérifier que l'accès à l'écran Load Menu (chargement du menu) est allumé. Pour plus de détails, voir page 12.

Pour télécharger un menu dans le four,
1. À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), sélectionnez « Load Menu » .
2. Insérez la clé USB ou la carte à puce (voir ci-dessous)



3. Téléchargez le menu (voir ci-dessous) :
   a. Pour la clé USB, sélectionnez « Save to USB » .
   b. Pour la carte à puce, sélectionnez « Save to card » .
4. Assurez-vous que le four émette un signal sonore et affiche FINISHED (terminé).

Sauvegarde du menu sur clé USB ou carte à puce

REMARQUE : Pour sauvegarder une copie du menu sur une carte à puce, il vous faudra vérifier que l'accès à l'écran Load Menu (chargement du menu) est allumé. Pour plus de détails, voir page 12.

Pour sauvegarder une copie du menu sur une carte à puce,
1. À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), sélectionnez « Load Menu »
2. Insérez la clé USB ou la carte à puce (voir ci-dessus)
3. Sauvegardez le menu (voir ci-dessous)
   a. Pour la clé USB, sélectionnez « Save to USB » .
   b. Pour la carte à puce, sélectionnez « Save to card » .
4. Assurez-vous que le four émette un signal sonore et affiche FINISHED (terminé).

Volume sonore

À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), sélectionnez « Sound » pour augmenter ou diminuer le volume sonore du four.

Température électrique

À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), visionnez la température actuelle du compartiment électrique.

Reprogrammation du four

Si un message d'erreur apparaît, la reprogrammation du four permet de l'effacer. Pour reprogrammez le four :
1. Revenez à l'écran de refroidissemnt ou de mode arrêt.
2. Appuyez sur la touche « i » pendant 5 secondes.

Mise à jour du micrologiciel du four

Il se peut que Turbochef vous recommande de mettre le micrologiciel à jour. La mise à jour vous garantira que votre four fonctionne avec une efficacité maximale mais ne changera pas les performances de cuisson ou les réglages de menus.

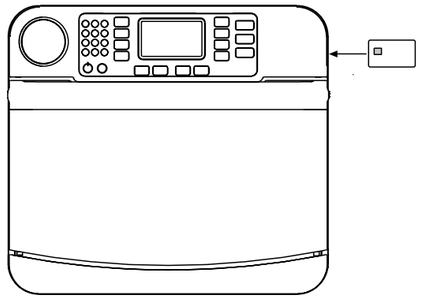
⚠ ATTENTION : Le four ne fonctionnera pas si la mise à jour du micrologiciel a échoué !

À partir de l'écran Oven Off (four arrêté),

1. Insérez la carte à puce numéro 1 (voir ci-contre).
2. Lorsque le four est arrêté ou en mode refroidissement, tenez appuyée la touche « i » jusqu'à la réinitialisation du four (environ 5 secondes).
3. Le four produira une série de signaux sonores courts. Lorsque le four émet un long signal sonore, insérez la carte numéro 2.
4. Le four produira à nouveau une série de signaux sonores courts. Lorsque le four émet un long signal sonore, insérez la carte numéro 3.
5. Le four produira à nouveau une série de signaux sonores courts. Lorsque le four émet un long signal sonore, retirez la carte à puce.
6. Le four se mettra en marche, indiquant que la mise à jour est terminée.

Si la mise à jour a échoué :

1. L'écran restera éteint et le four émettra un long signal sonore grave. Débranchez le four et insérez la première carte à puce.
2. Rebranchez le four.
3. Répetez les étapes 3 à 6.
4. Si la mise à jour échoue à nouveau, veuillez contacter TurboChef.



Mode Edit (édition)

À partir du mode Edit, l'opérateur peut changer les réglages du menu et modifier les noms de groupes de recettes et les noms des recettes.

Pour accéder au mode Edit,

1. Activez-le à partir de l'écran de réglage des options (page 11).
2. Appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour ramener le four à l'écran « Cooling Down » (refroidissement) ou à l'écran « Off » (arrêt).
3. Rappuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour accéder au mode Edit (édition).

Le mode Edit comprend deux écrans. Le premier est expliqué sur cette page. Il permet de :

- modifier les températures de réglage
- sélectionner l'utilisation de la pierre de cuisson
- programmer le décalage de limite de température
- choisir l'édition de la température 1 des groupes de recettes ou la température 2 des groupes de recettes

Le deuxième écran est expliqué à la page 16. Il permet de modifier le nom d'un groupe de recettes et le nom d'une recette ainsi que le réglage d'une recette spécifique.

Modification de la température de réglage

Il est déconseillé de modifier la température de réglage pour compenser un excès ou un manque de cuisson. Si les réglages de recettes ne procurent pas la cuisson souhaitée, veuillez consulter le concepteur de vos menus, votre distributeur autorisé ou le service clientèle de Turbochef.

Pour modifier une température de réglage,

1. Mettez le four en mode Edit (voir ci-dessus).
2. Changez la température:
   a. Sélectionnez « TEMP 1 » pour changer la température des groupes 1 à 8.
   b. Sélectionnez « TEMP 2 » pour changer la température des groupes 9 à 16.
   c. Grâce aux touches numériques, programmez la nouvelle température de réglage.
   d. La plage de température va de 300 à 540°F (149 à 282°C).
3. Appuyez sur la touche Enter (entrée) pour confirmer la modification ou sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

Utilisation de la pierre de cuisson Oui/non) :

L'option « Stone » sur l'écran de la température de réglage doit être activée :

- « Yes » si la pierre de cuisson est utilisée
- « No » si une grille de cuisson est utilisée

« Yes » augmente la température de la moitié inférieure du four afin d'obtenir des résulats de cuisson optimaux lorsque une pierre de cuisson est utilisée.

Décalage de limite de température inférieure

Il y a deux touches de décalage de limite de température inférieure : une touche pour chaque température. Les touches de décalage de limite de température inférieure permettent à l'élément infra-rouge de chauffer plus afin de dorer les aliments d'avantage.

Pour modifier un décalage de limite de température,

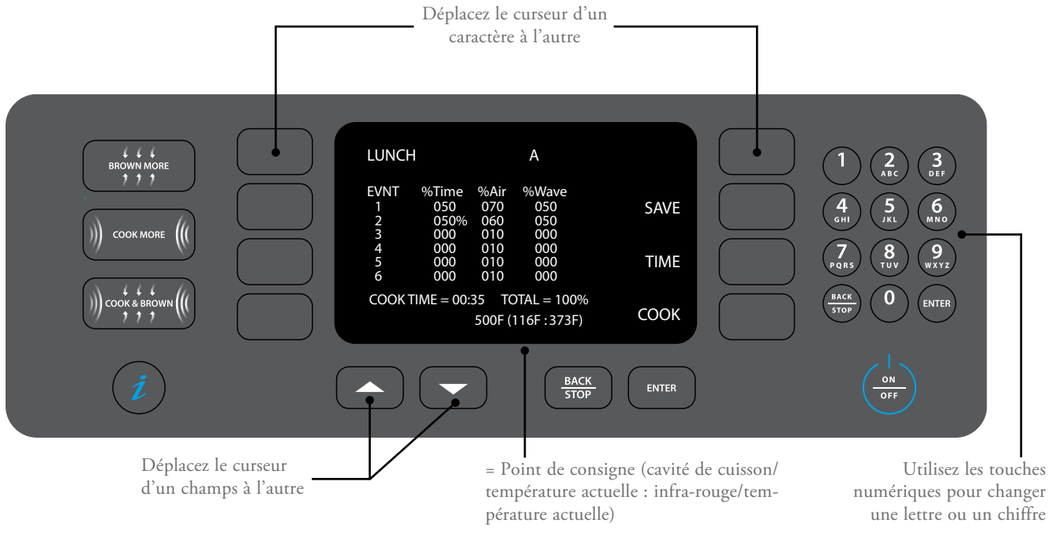
1. Mettez le four en mode Edit (voir ci-contre).
2. Modifiez le décalage de limite de température :
   a. Sélectionnez « Bottom temp 1 Offset » pour modifier le décalage de limite de température des groupes 1 à 8.
   b. Sélectionnez « Bottom temp 2 Offset » pour modifier le décalage de limite de température des groupes 9 à 16.
   c. Grâce aux touches numériques, programmez le nouveau décalage de limite de température.
   d. La plage de température va de 0 à 75°F (0 à 24°C).
3. Appuyez sur la touche Enter (entrée) pour confirmer la modification ou sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

Sélectionnez les groupes de recettes et les recettes à modifier

Sélectionnez « Edit temp 1 Groups » pour modifier les réglages de recettes et/ou les noms d'un groupe de recettes ou le nom d'une recette pour les groupes 1 à 8. Ou, sélectionnnez « Edit temp 2 Groups » pour modifier les réglages de recettes et/ou les noms d'un groupe de recettes ou le nom d'une recette pour les groupes 9 à 16. Pour plus de renseignements, voir page 18.

VALID RANGE BETWEEN 300F - 540F
EDIT temp 1 GROUPS
TEMP 1: 500F
EDIT temp 2 GROUPS
TEMP 2: 350F
Bottom temp 1 Offset = 30F
STONE: NO
Bottom temp 2 Offset = 10F

Réglage du menu


Déplacez le curseur d'un caractère à l'autre
BROWN MORE
COOK MORE
COOK & BROWN
LUNCH A
EVNT %Time %Air %Wave
1 050 070 050
2 050% 060 050
3 000 010 000
4 000 010 000
5 000 010 000
6 000 010 000
COOK TIME = 00:35 TOTAL = 100%
500F (116F : 373F)
SAVE
TIME
COOK
1 2 ABC 3 DEF
4 GHI 5 JKL 6 MNO
7 PQRS 8 TUV 9 WXYZ
BACK STOP 0 ENTER
BACK STOP
ENTER
ON OFF
Déplacez le curseur d'un champs à l'autre
= Point de consigne (cavité de cuisson/ température actuelle : infra-rouge/température actuelle)
Utilisez les touches numériques pour changer une lettre ou un chiffre

Allez à l'écran « Recipe Edit » (ci-dessus) pour modifier le nom d'un groupe de recette, le nom d'une recette et les réglages de cuisson.

1. Mettez le four en mode Edit (voir page 15).
2. Sélectionnez « EDIT temp 1 GROUPS » ou « EDIT temp 2 GROUPS » .
3. Sélectionnez le groupe qui contient la recette que vous voulez modifier.
4. Sélectionnez la recette que vous voulez modifier.
5. Modifiez le nom d'un groupe de recette ou le nom d'une recette.
   a. Voir l'illustration ci-dessus pour obtenir des instructions supplémentaires.
6. Modifiez les réglages de cuisson :
   a. Voir l'illustration ci-dessus pour obtenir des instructions supplémentaires.
   b. % Time (temps) peut être réglé de 0 à 100% pour chaque évènement. La somme de tous les évènements doit être 100.
   c. % Air détermine le volume du débit d'air. Plus il y a d'air, plus les aliments seront dorés ou croustillants. Le pourcentage d'air peut être augmenté de 10 à 100% par intervalles de 10%.
   d. % Wave (micro-ondes) détermine le volume de micro-ondes et peut peut être augmenté de 10 à 100% par intervalles de 10%. Par exemple, 50% indique que le système de micro-ondes restera allumé pendant cinq secondes d'affilé pour chaque dix secondes du cycle de cuisson.
7. Réglez le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum autorisé est 10:00.
8. Si vous le souhaitez, sélectionnez « Cook » pour effectuer un test de cuisson.

   REMARQUE : Un préchauffage supplémentaire du four peut être nécessaire avant d'effectuer un test de cuisson.

9. Sélectionnez « Save » pour sauvegarder les modifications.
10. Lorsque toutes les modifications sont terminées, retournez à l'écran de réglage des options et désactivez le mode Edit (voir page 11). Ceci vous permettra d'accéder au mode normal de cuisson.

Mode Test

Mode Test

Pour accéder au mode Test :

1. Lorsque que le four est éteint ou en mode refroidissement, appuyez sur la touche « i » .
2. Appuyez sur la touche de défilement bas pour visionner l'écran 2 du mode Info (figure 6, p.13).
3. Sélectionnez « Test Mode » .
4. Lorsque vous y êtes invité, entrez le mot de passe 9 4 2 8 et appuyez sur la touche Enter.

Le mode Test est utile pour contrôler les circuits du four. Par défaut, le débit d'air en mode veille est de 40%.

Indicateurs d'état

Les indicateurs d'état sont situés en bas de l'écran du mode Test :

- P = Interrupteur primaire (rétroéclairé = ouvert)
- S = Interrupteur secondaire (rétroéclairé = ouvert)
- M = Interrupteur de contrôle (rétroéclairé = ouvert)
- t =Thermostat du magnétron (rétroéclairé = ouvert)
- H1 = Élément supérieur (rétroéclairé = éteint)
- H2 = Élément inférieur (rétroéclairé = éteint)
- A = Air (moteur-ventilateur) (rétroéclairé = éteint)
- W = Micro-ondes (rétroéclairé = éteint)

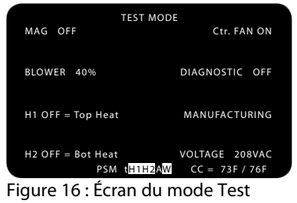


Figure 16 : Écran du mode Test

Dans l'écran du mode Test ci-dessus :

- Les trois interrupteurs de porte (P, S, M) sont fermés.
- L'élément supérieur (H1) est éteint.
- L'élément inférieur (H2) est éteint.
- Le ventilateur du moteur (A) est allumé.
- Le circuit du micro-ondes (W) est éteint.

Test du magnétron

Pour allumer les magnétrons, tenez appuyée la touche adjacente à « Mag » (figure 17). Pour les éteindre, relâchez la touche.

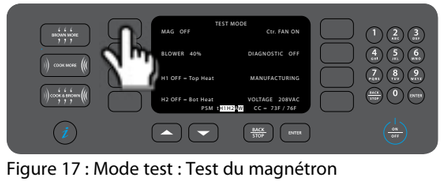


Figure 17 : Mode test : Test du magnétron

Pendant que vous appuyez sur la touche « Mag » , relevez la mesure du câble du transformateur de courant sur la carte de contrôle (figure 18) qui doit indiquée 13-15A (240 V) ou 15-17A (208 V).

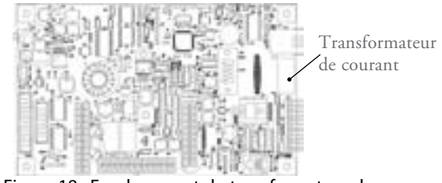


Figure 18 : Emplacement du transformateur de courant sur la carte de contrôle

Si vous avez besoin de plus d'information sur les magnétrons, veuillez voir les pages suivantes :

- Page 30 pour des options de test supplémentaires.
- Page 39 pour diagnostiquer le code d'erreur F3.
- Page 40 pour diagnostiquer le code d'erreur F5.

Test du moteur du ventilateur

Appuyez sur la touche adjacente à « Blower » (figure 19) pour augmenter la vitesse du moteut du ventilateur par intervalles de 10%.

Figure 19 : Mode Test : Test du ventilateur

Pour contrôler la tension des connecteurs J1 et J2 :

1. Mettez à la masse la broche 5 du connecteur J1.
2. Pendant que la broche 5 est mise à la masse, vérifiez que les bornes sur la fiche pour câblage de commande indique une tension de 0-10 VCC entre la broche 1 et la broche 2 du connecteur J-1(figure 20) tout en augmentant la vitesse du ventilateur. La mesure devrait augmenter à peu près de 1 VCC pour chaque hausse de 10% de la vitesse du ventilateur, jusqu'à 100% (10 VCC) ce qui correspond environ à 7000 tr/mn.

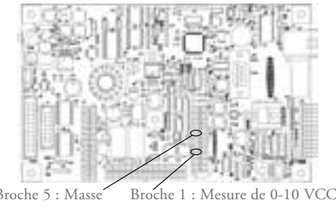


Figure 20 : Points de test du ventilateur sur la carte de contrôle

Pour diagnostiquer le code d'erreur F1, voir p.37.

Test de l'élément chauffant supérieur

L'élément supérieur (H1) chauffe l'air depuis le haut de la cavité. Pour allumer l'élément supérieur, tenez appuyée la touche adjacente à « H1 = Top Heat. Pour l'éteindre, relâchez la touche.

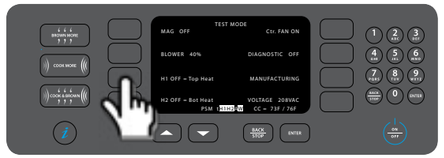


Figure 21 : Mode Test : Test de l'élément supérieur

Lorsque vous tenez appuyée la touche H1, le rétroéclairage derrière l'indicateur d'état « H1 » en bas de l'écran doit s'éteindre. Ceci signifie que l'élément supérieur est allumé. Si l'élément supérieur ne chauffe pas lorsque la touche H1 est sélectionnée, référez-vous aux pages 38 et 42 pour diagnostiquer la panne.

Test de l'élément chauffant inférieur

L'élément inférieur se trouve en dessous de la plaque inférieure de distribution d'air. Pour l'allumer, tenez appuyée la touche adjacente à « H2 = Bot Heat » . Pour l'éteindre, relâchez la touche.

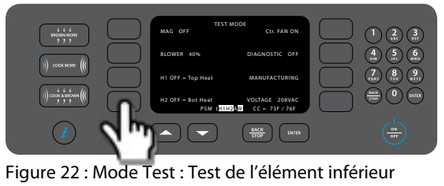


Figure 22 : Mode Test : Test de l'élément inférieur

Lorsque vous tenez appuyée la touche H2, le rétroéclairage derrière l'indicateur d'état « H2 » en bas de l'écran doit s'éteindre. Ceci signifie que l'élément inférieur est allumé. Si l'élément inférieur ne chauffe pas lorsque la touche H2 est sélectionnée, référez-vous aux pages 38 et 42 pour diagnostiquer la panne.

Test du ventilateur du compartiment électrique

Pour tester le fonctionnement du ventilateur de refroidissement du compartiment électrique, allumez-le et éteignez-le en appuyant sur la touche « Ctl FAN.

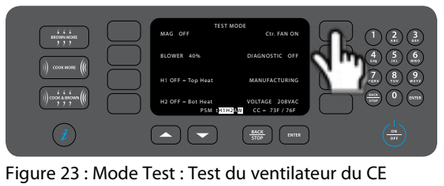


Figure 23 : Mode Test : Test du ventilateur du CE

Mode diagnostic

Le mode Diagnostic est utile pour contrôler les données du four lorsque des tests de cuisson sont effectués. Quand le mode Diagnostic est allumé, le four affichera les informations suivantes pendant la cuisson :

- Recette en cours de cuisson
- Temps restant par recette
- % d'ondes et % d'air
- Puissance partagée par élément chauffant supérieur/inférieur
  (pierre de cuisson « No » = 50/50, pierre de cuisson « Yes » = 30/70)
- Indicateurs d'états
- Groupes et noms de recette
- Température de l'élément supérieur/inférieur
- Point de consigne de la cavité de cuisson (CC)

Pour allumer ou éteindre le mode Diagnostic, appuyez sur la touche adjacente à « Diagnostic » . Le mode Diagnostic doit resté éteint lorsque le four fonctionne normalement.

Figure 24 : Mode Test : Mode Diagnostic On/Off (marche/arrêt)

Mode Manufacturing (usine)

Le mode Manufacturing permet d'accéder à plusieurs écrans de test et de réglage dont l'usage est nécessaire durant les contrôles du four à l'usine. Certains de ces écrans de test et de réglage sont aussi utiles pendant l'entretien du four.
Pour accéder au mode Manufacturing, allez dans le mode Test (page 19) et appuyez sur la touche adjacente à « Manufacturing » .

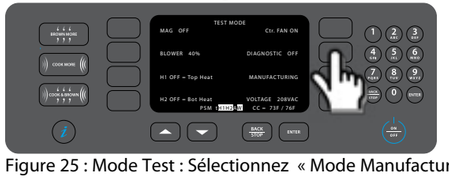


Figure 25 : Mode Test : Sélectionnez « Mode Manufacturing »

Figure 26 : Mode Manufacturing

Test de fuites de micro-ondes

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), sélectionnez « MW Leak Test » pour commencer un test de fuites de micro-ondes. Le four atteindra une température de préchauffage de 500°F (260°C). Lorsque le préchauffage est terminé, insérez la charge à eau et suivez les étapes à la p.26.

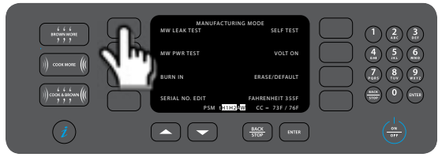


Figure 27 : Test de fuites de micro-ondes

Test « MW PWR » puissance micro-ondes

NE PAS utiliser - destiné uniquement pour l'usage du fabricant.

Essai à chaud

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), sélectionnez « Burn In » pour commencer un essai à chaud de 25 minutes. Cette fonction assure la fiabilité des résultats des contrôles en chauffant correctement les parois de la cavité. Un essai à chaud n'est généralement pas nécessaire sauf si indiqué par TurboChef.

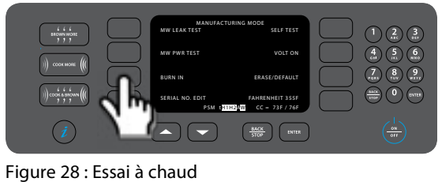


Figure 28 : Essai à chaud

Affichage du numéro de série

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), sélectionnez « Serial No. Edit » pour afficher le numéro de série (cette manipulation peut être nécessaire si la carte de contrôle doit être remplacée).

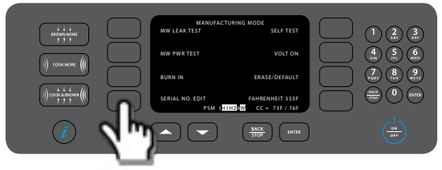


Figure 29 : Sélectionnez « Serial Edit »

Pour afficher le numéro de série (figure 30) :

- Utilisez les touches numériques/alphabétiques pour changer un caractère. Après une seconde, le curseur passera au caractère suivant.
- Sélectionnez « < » pour faire reculer le curseur.
- Sélectionnez « > » pour faire avancer le curseur.
- Sélectionnez « Save » pour sauvegarder vos modifications ou « Cancel » pour quitter sans sauvegarder.

Figure 30 : Écran d'affichage du numéro de série

Test automatique (Self Test)

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), sélectionnez « Self Test » pour accéder à l'écran de test automatique du four.

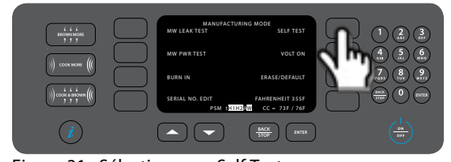


Figure 31 : Sélectionnez « Self Test »

À partir de l'écran Self Test (figure 32) :

- « Auto Test » exécutera tous les tests (liste ci-dessous).
- « Door Test » permettra de tester l'ordre de verrouillage des interrupteurs de porte.
- « Blower Test » augmentera la vitesse du moteur du ventilateur pour vérifier la réponse à chaque réglage.
- « Mag Test » permettra de tester le fonctionnement du magnétron.
- « Heater Test » permettra de tester le fonctionnement des éléments chauffants.

Quand chaque test sera terminé, le four affichera PASS (réussite) ou FAIL (échec).

Figure 32 : Écran de test automatique

Tension allumée (Volt On)

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), appuyez sur la touche adjacente à « Volt » pour changer ou non l'affichage de la tension sur l'écran 1 du mode Info (p.13).

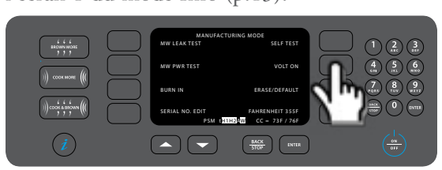


Figure 33 : Tension On/Off (marche/arrêt)

REMARQUE : La tension affichée sur l'écran 1 du mode Info est destinée à détecter 208 ou 240 volts CA. Ce n'est pas une mesure précise de tension d'entrée pour les installations qui ne nécessitent pas de détection de tension. Pour les installations internationales, l'option « Volt » doit restée éteinte.

Effacement des réglages du four

⚠ ATTENTION : Les réglages ne peuvent pas être récupérés une fois qu'une option d'effacement est confirmée.

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), sélectionnez « Erase/Default » (figure 34) pour accéder à l'écran « Erase » (figure 35).

Figure 34 : Sélectionnez « Erase/Default »

Il y a deux options sur l'écran « Erase » :

- Effacement des compteurs et des journaux d'erreur
- Effacement total : Cette option effacera les compteurs, les journaux d'erreur, les réglages de menu, les réglages de température, le numéro de série, la date et l'heure. Ceci causera que toutes les options du four soient mise par défaut en mode OFF (arrêt) sauf l'option « Load Menu » (voir p. 13, section « Set Options » / Réglages des options).

Figure 35 : Écran Erase (effacement)

Réglage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Lorsque vous êtes dans le mode Manufacturing (p.20), appuyez sur la touche de droite en bas (figure 36) pour régler la mesure de température en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Figure 36 : Réglage de la mesure de température

Systèmes du four

Système Impingement

Le système Impingement chauffe rapidement, filtre et recircule l'air dans la cavité de cuisson.

Cette section contient des informations sur les composants suivants :
- Moteur du ventilateur
- Régulateur de vitessse du moteur du ventilateur (BMSC)
- Élément chauffant - supérieur
- Élément chauffant - inférieur
- Thermostat de limite supérieure
- Plaque de distribution d'air - inférieure
- RTD - supérieur et inférieur
- Relais à semi-conducteurs (éléments - K4/K5)

Pour obtenir des informations sur les mesures à prendre pour remplacer les pièces et y accéder, voir l'annexe.

Moteur du ventilateur
Le moteur du ventilateur est un moteur à courant alternatif sans balais à reluctance variable et tourne dans le sens des aiguilles d'une montre. Sa vitesse maximale est de 7100 trs/min à 746 watts. Il est contrôlé par un régulateur breveté (voir ci-dessous).

Régulateur de vitesse du moteur du ventilateur (BMSC)
Le régulateur de vitesse du moteur est breveté et permettra la mise en marche du moteur comme décrit ci-dessus. Il est contrôlé par une vitesse de commande de 0-10 VCC à partir de la carte de contrôle et peut être testé dans le mode Test (voir p.19).

Élément chauffant - supérieur
L'élément chauffant supérieur est un élément à enroulement ouvert avec une puissance nominale de 3300 watts à 208 VCA avec une résistance de 13 ohms. L'élément chauffant supérieur est contrôlé par le relais K5 du relais à semi-conducteurs K4/K5. Veuillez voir la page 20 pour les instructions de test.

Élément chauffant - inférieur
L'élément chauffant inférieur est de style gainé avec une puissance nominale de 3000 watts à 208 VCA avec une résistance de 14.4 ohms. L'élément chauffant inférieur est contrôlé par le relais K4 du relais à semi-conducteurs K4/K5. Veuillez voir la page 20 pour les instructions de test.

Thermostat de limite supérieure
Le thermostat de limite supérieure est un thermostat tripolaire de 250 VCA à réarmement manuel avec un seuil de déclenchement à 572ºF (300ºC). Le thermostat coupe l'alimentation de l'élément inférieur ou supérieur lorsque une condition anormale est détectée. Remettez le thermostat de limite supérieure à zéro en appuyant sur le bouton de réarmement situé à l'arrière du four près du cordon d'alimentation.

Plaque de distribution d'air - inférieure
La plaque inférieure de distribution d'air canalise l'air depuis le moteur du ventilateur dans la cavité .
Elle est amovible pour en faciliter le nettoyage.

REMARQUE : La plaque supérieure de distribution d'air n'est pas amovible.

RTD - supérieur et inférieur
L'un des RTD mesure la température de l'élément chauffant supérieur et l'autre mesure celle de l'élément chauffant inférieur. Si l'afficheur indique « 999°F/C » ceci signifie qu'au moins un RTD est ouvert et causera l'affichage du code d'erreur F7. Voir page 41 pour diagnostiquer la panne.

Procédure de test :
1. Déconnectez le RTD du faisceau de câbles de commande (voir page 48).
2. Placez le RTD dans de l'eau glacée pendant deux minutes.
3. Prenez la mesure de résistance du RTD.
4. Si la mesure de résistance du RTD n'est pas 100 Ω (+/- 2 Ω) ceci signifie que le RTD est défectueux et doit être remplacé.

Relais à semi-conducteurs - Éléments K4/K5
Le relais à semi-conducteurs est un relais de 240 VCA, bipolaire de 40 A. Le relais K4 alimente l'élément chauffant inférieur et le relais K5 alimente l'élément chauffant supérieur.

Diagnostic de panne
Les codes d'erreur suivants liés au système de convection peuvent apparaître :
- F1 : Blower (voir page 37)
- F2 : Low Temp (voir page 38)
- F6 : EC Temp (voir page 41)
- F7 : Thermo (voir page 41)
- F8 : Heat Low (voir page 42)

Les problèmes de performance de cuisson suivants liés au système de convection peuvent survenir :
- Cuisson incorrecte des aliments (voir page 45)

Porte du four

Cette section contient des informations sur les composants suivants :
- Porte du four
- Interrupteurs de verrouillage de sécurité
- Relais (K3 - interrupteur de contrôle)

Cette section contient également les démarches à suivre pour :
- Enlever/réinstaller la porte du four
- Régler la porte du four
- Régler les interrupteurs primaire, secondaire et de contrôle
- Mesurer les fuites RF pour assurer la securité du micro-ondes

Pour obtenir des informations sur les mesures à prendre pour remplacer les pièces et y accéder, voir l'annexe.

L'ensemble de la porte est constitué du panneau de porte, du revêtement et de la poignée. Chacune de ces pièces peut être réparée ou remplacée individuellement.

⚠ La porte doit être correctement mise en place et réglée pour garantir un fonctionnement sans problème et fiable de l'appareil.

Retrait/réinstallation de la porte du four

Pour enlever ou réinstaller la porte du four, suivez les étapes ci-dessous. Pour obtenir des illustrations, voir la page A-8 de l'annexe.

1. Assurez-vous que le four a atteint une température de refroidissement de 150°F (66°C).
2. Ouvrez la porte du four complètement en grand et insérez des rivets, vis ou pointes (figure 37) pour garder les charnières en position ouverte.

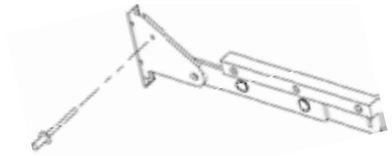


Figure 37 : Utilisez des rivets, vis ou pointes pour garder la charnière ouverte

3. Enlevez les capuchons en plastique et en utilisant un tournevis à tête hexagonale de 5/16 po, enlevez les vis d'assemblage à tête hexagonale de 5/16 (deux par côté). Ceci permettra d'enlever les blocs de charnières en même temps que la porte.
4. Enlevez soigneusement la porte en l'éloignant du four.
5. Réinstallez (ou remplacez) la porte en remettant les vis à tête hexagonale tout en vérifiant bien que la porte est parallèle au châssis du four. Si elle n'est pas parallèle, réglez la porte comme indiqué ci-dessous.
6. À partir du mode Test (page 19), contrôlez les indicateurs d'état « P » , « S » et « M » pour verifier que les interrupteurs sont rétroéclairés (porte fermée) et non rétroéclairés (porte ouverte) aux moments corrects. Au besoin, réglez les interrupteurs (page 25).
7. Effectuez un test de fuites de micro-ondes (p.26)

Réglage de la porte du four

⚠ ATTENTION : Cette manipulation est effectuée lorsque le four est chaud.
Pour éviter toutes brûlures, soyez prudent lorsque vous réglez la porte.

1. Ouvrez la porte, enlevez les capuchons en plastique.
2. Desserrez les deux vis à tête hexagonale et fermez la porte.
3. Tapez sur le milieu de la porte pour pouvoir aligner correctement la porte et le châssis. Les ressorts des charnières permettront l'alignement correct de la porte au châssis; ne poussez pas sur les côtés mais plutôt au milieu de la porte uniquement.
4. Resserrez les vis et réinstallez les capuchons.
5. Branchez le four et effectuez un test de fuite de micro-ondes (voir p.26).

Remarque à propos de réglage indispensable

Si le haut ou le bas de la porte ne sont pas en contact avec l'encadrement de la cavité du four, la porte n'est pas bien alignée.

Mesures correctives

1. Desserrez les vis à tête hexagonale et poussez la porte vers le châssis.
2. Les ressorts des charnières permettront à la porte de reposer naturellement sur le châssis. Tapez sur le milieu de la porte pour vous assurez qu'elle est à niveau et ferme correctement.

REMARQUE : Ne poussez pas sur une extrémité à la fois uniquement car l'autre extrémité pourrait se détacher du châssis.

Suite à la page 25

3. Resserrez à nouveau les vis à tête hexagonale.
4. Ouvrez la porte seulement de 0.25 po (6 mm) et lâchez la poignée.

La porte doit se fermer complètement et rapidement d'elle même. Si la porte est collée ou si vous devez forcer pour finir de la fermer cela signifie que l'alignement est incorrect.

⚠ AVERTISSEMENT : Effectuez un test de fuites de micro-ondes (p. 26) après avoir régler la porte du four.

Interrupteurs de verrouillage de sécurité

Les interrupteurs primaire, secondaire et de contrôle se verrouillent et se déverrouillent à la suite pour assurer une fermeture correcte. Quand la porte est ouverte, l'ordre des interrupteurs est P, S, M et inversement quand la porte est fermée, l'ordre est M, S, P.

Relais - K3 Interrupteur de contrôle

Le relais K3 est un relais hermétique bipolaire de 240 VCA avec une bobine de 24 VCC, 20 A. Il court-circuite L1 et L2 ce qui fait sauter le fusible F3 si l'interrupteur de contrôle s'ouvre avant l'interrupteur primaire ou secondaire.

Réglage des interrupteurs primaire, secondaire et de contrôle

⚠ AVERTISSEMENT : Cette manipulation est effectuée lorsque le four est chaud. Pour éviter toutes brûlures, soyez prudent lorsque vous réglez les interrupteurs.

Utilisez les instructions suivantes pour régler l'interrupteur primaire, secondaire et de contrôle. L'interrupteur secondaire est situé sur l'ensemble de charnière gauche et l'interrupteur de contrôle est situé sur l'ensemble de charnière droit. L'interrupteur primaire est situé sur le coin supérieur gauche du four et utilise un vérin (fixé à la porte) et un ensemble de loquet à bascule (fixé au châssis) pour assurer le verrouillage (fig. 38). Veuillez voir la page A-8 de l'annexe pour obtenir les détails de l'ensemble interrupteur.

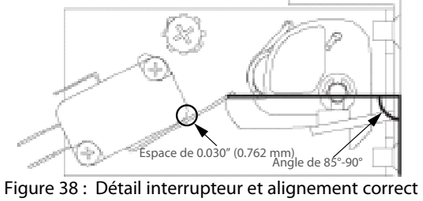


Figure 38 : Détail interrupteur et alignement correct

1. Assurez-vous que le four a atteint la température idéale de fonctionnement pendant au moins 15 mn.
2. Si vous réglez l'interrupteur primaire, vérifiez que le loquet à bascule de déclenchement de l'interrupteur est en position correcte (figure 38).
   a. Inspectez visuellement la position du loquet à bascule de déclenchement et vérifiez qu'il est incliné au minimum à 85° et au maximum à 90° par rapport au montant (devant du four). Veuillez voir figure 38.
   b. Si le loquet est à moins de 85° ou à plus de 90°, modifiez sa position en installant une cale d'espacement (plus il est éloigné du montant, plus l'angle du loquet diminue) :
   - NGC-1169-1 : cale, 0.030 po (0.762 mm)
   - NGC-1169-2 : cale, 0.045 po (1.143 mm)
   c. Vérifiez la position du loquet en ouvrant et fermant la porte du four plusieurs fois.
3. Pour régler le(s) interrupteur(s) :
   a. Allez dans le mode Test (p.19).
   b. Ouvrez la porte du four et visionner les indicateurs d'état en bas de l'écran pour vérifier que P, S et M se déverrouillent dans l'ordre.
   c. Fermez la porte du four et vérifiez que M, S et P se verrouillent dans l'ordre.
   d. Si les interrupteurs ne se verrouillent et déverrouillent pas dans l'ordre, fermez la porte et réglez les interrupteurs nécessaires en desserrant les deux vis nº 4-40 et la vis nº 8-32 jusqu'à ce que l'ordre correct soit atteint.

REMARQUE : NE laissez PAS la tige de l'interrupteur reposer sur l'interrupteur lui-même en position fermée. Le réglage final requiert un espacement d'au moins 0.030 po (0.762 mm) pour éviter que les interrupteurs s'usent, se tordent ou se cassent.

4. Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois pour vérifier l'espacement de l'interrupteur.
5. Branchez l'alimentation du système micro-ondes et ouvrez la porte.
6. Vérifiez que l'indicateur W est rétroéclairé, ce qui signifie que le système micro-ondes s'éteint quand la porte est ouverte.
7. Effectuez un test de fuites de micro-ondes (p.26).

Mesure de fuites RF pour assurer la sécurité du micro-ondes

AVERTISSMENT : Cette intervention requiert une manipulation avec des surfaces chaudes et des charges à eau. Pour éviter toutes blessures, soyez très prudent lors de ces tests.

Un test de fuites RF (micro-ondes) doit être effectué à la fin des interventions de réparation suivantes :

- Retrait, remplacement et/ou réglage de la porte
- Retrait et/ou remplacement du guide d'ondes
- Retrait et/ou remplacement du magnétron
- Réglage et/ou remplacement des interrupteurs de porte

AVERTISSEMENT : Si le four ne passe pas le test de fuite micro-ondes (fuite supérieure à 5mW/cm²), il doit être mis hors-service immédiatement jusqu'à ce que le défaut soit corrigé. De plus, la réglementation CDRH 21 Subpart C, 1002.20 de l'agence améri-caine FDA (Administration de sécurité alimentaire et sanitaire) exige que les lectures de fuites supérieures à 5mW/cm² soient impérativement signalées au fabricant.

Pour mesurer les fuites RF :

1. Allumez le four et laissez-le préchauffer jusqu'à la température de consigne (environ 15 minutes si le four commence à froid).
2. Une fois que le four est préchauffé, mettez-le en mode Test (page 19). À partir du mode Test, sélectionnez le mode Manufacturing (page 20).
3. À partir de l'écran du mode Manufacturing, sélectionnez « MW Leak Test » (page 20) et suivez les instructions sur l'écran (ces dernières sont aussi détaillées dans les étapes suivantes ci-dessous).
4. Placez une charge à eau dans la cavité de cuisson. La charge à eau doit être conforme aux spécifications suivantes :
   - Volume : 275 ml ± 15 ml (1 cup/8 fl oz)
   - Température : 68ºF ± 9ºF (20ºC ± 5ºC)
   - Récipient : bécher de forme basse de 600 ml avec un diamètre intérieur d'environ de 3.35 po (85 mm) en Pyrex ou similaire.
5. Fermez la porte du four et appuyez sur Enter. Le système micro-ondes se mettra en marche.
6. Mesurez l'émission de micro-ondes autour de la porte comme indiqué sur l'illustration ci-dessous en déplaçant la sonde de mesure de 0,5 po (1,27 cm) par seconde.
7. Tout en observant les fuites micro-ondes alors que vous déplacez la sonde, notez s'il y a des zones de pics qui avoisinent 5mW/ cm² pour pouvoir vous y référez lors de nouvelles mesures ultérieurement.
8. Remplacez la charge à eau toutes les 60 secondes jusqu'à la fin du test et aussi après avoir examiné la porte.
9. Fermez la porte du four et repassez la sonde de mesure sur les zones où des pics ont été observés et gardez la sonde sur ces zones pendant 17 secondes. Notez la plus grande mesure relevée.

REMARQUE : Il se peut qu'il y ait plusieurs endroits sur la porte où cette intervention est nécessaire. Si tel est le cas, commencez avec une nouvelle charge à eau chaque fois que vous mesurez un nouvel endroit ou si la mesure d'une zone nécessite plus de 60 secondes.

10. Après la fin de chaque test, ouvrez la porte du four et jettez l'eau chaude.

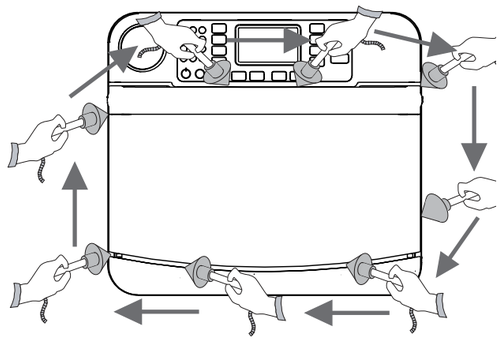


Figure 39 : Mesure de fuites micro-ondes

Diagnostic de panne

Le code d'erreur suivant lié à la porte du four peut apparaître :

- F4 : Monitor (voir page 40).

Les problèmes suivants liés à la porte du four peuvent apparaître :

- Message « Cook Door Open » quand la porte est fermée (voir page 43).

Système micro-ondes

Le four Encore utilise un système micro-ondes gauche et un système micro-ondes droit. Dans le cas d'une surtension, le fusible F3 (20 A) sautera ce qui causera une coupure d'alimentattion des deux systèmes immédiatement.
Cette section contient des informations sur les composants suivants :

- Condensateurs
- Transformateurs filament
- Transformateurs haute tension
- Diodes haute tension
- Magnétrons
- Ventilateur de refroidissement du magnétron
- Thermostats du magnétron
- Relais (K1 - Filament)
- Relais (K2 - Anode)
- Relais (K7 - Ventilateur de refroidissement du magnétron)
- Guide d'ondes

Cette section vous indique aussi comment :

- Tester le condensateur (p.27)
- Câbler les transformateurs filament (p.27)
- Tester un transformateur filament ou haute tension (p.27)
- Câbler le transformateur haute tension (p.27)
- Tester une diode haute tension (p.29)
- Tester un magnétron dans le cas d'un filament ouvert/court-circuité (p.30)

Pour obtenir des informations sur les mesures à prendre pour remplacer les pièces et y accéder, voir l'annexe.

Condensateurs

- Puissance du condensateur est 0.91uF, 2500 VCC pour toutes les installations en 60 Hz (sauf pour le Japon).
- Puissance du condensateur est 1.15uF, 2500 VCC pour toutes les installations en 50 Hz.
- Puissance du condensateur est 0.85uF, 2500 VCC pour les installations en 60 Hz au Japon.

Test du condensateur

DANGER : N'effectuez JAMAIS de mesures des condensateurs lorsqu'ils sont branchés. Des tensions mortelles sont présentes. Effectuez toutes mesures conformément aux procédures suivantes uniquement.

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Déchargez complètement le condensateur.
3. Isolez le condensateur du circuit.
4. Vérifiez si le condensateur est ouvert ou en court-circuit en plaçant les fils de l'ohmètre entre les bornes du condensateur :
   - Mesures croissantes en ohm = condensateur en bon état
   - Résistance constante infinie = condensateur ouvert
   - Résistance constante très basse = condensateur en court-circuit
5. Si le condensateur n'est pas ouvert ou en court-circuit, réglez l'ohmètre pour mesurer la capacité et mettez à nouveau les câbles entre les bornes du condensateur. La lecture de l'ohmètre devrait être égale à la valeur indiquée sur l'étiquette, plus ou moins 10%. Si ce n'est pas le cas, vous devez remplacer le condensateur.

Transformateurs filament

Pour assurer fiabilité et un meilleur fonctionnement, le four utilise des transformateurs distincts afin de préchauffer le filament du magnétron.
Les transformateurs filament sont activés pendant environ 5 secondes avant d'activer le circuit micro-ondes via les transformateurs haute tension. Lorsqu'ils fonctionnent, les transformateurs filament offrent une tension de 3.15 VCA à 10 A à chaque filament du magnétron. Les transformateurs filament sont contrôlés par le relais K1.

Câblage des transformateurs filament

L'installation des transformateurs filament est simple. Les transformateurs filament sont câblés en ligne et en phase. Référez-vous au schéma de la page 48 qui indique en détails le câblage correct.
Pour vérifier un câblage correct (Amérique du Nord), mesurez les tensions entre les bornes 1 & 2 et 1 & 3 sur FT1 et FT2. Les tensions doivent respectivement mesurer 208 et 240 VCA . Voir le tableau p. 29 pour obtenir les valeurs de résistance.

REMARQUE : Le fils orange va toujours vers la borne 3 sur les modèles américains.
Pour vérifier un câblage correct (international), mesurez la tension entre les prises sur FT1 et FT2. La tension doit mesurer 230 VCA. Voir le tableau p.29 pour obtenir les valeurs de résistance.

Transformateurs haute tension

Les transformateurs haute tension sont ferro-résonnants ce qui limite des courants incorrects et minimise les changements de courant du magnétron causés par des changements de tension entrante. Les transformateurs haute tension alimentent la haute tension du doubleur de tension. Ils sont contrôlés par le relais K2.

Câblage des transformateurs haute tension

⚠ DANGER : N'essayez JAMAIS de câbler ou de mesurer les valeurs de la tension secondaire des transformateurs haute tension.
Des tensions mortelles sont présentes.

La réinstallation correcte d'un transformateur haute tension est indispensable. Lors du retrait d'un transformateur haute tension, veillez à noter soigneusement l'emplacement de chaque câble. Référez-vous au schéma du four (page 48) pour obtenir un câblage détaillé.

Comme l'indique le schéma, les transformateurs sont installés en vis à vis et câblés en déphasage de 180 degrés. Pour assurer la longévité des transformateurs haute tension, il est indispensable qu'ils restent câblés en déphasage de 180 degrés. Vous pouvez vérifier ceci en plaçant un voltmètre entre les bornes T1-1 et T2-1 (tension primaire).

Grâce à la mise sous-tension du micro-ondes, le voltmètre indiquera la lecture de la tension entrante (les lectures seront différentes selon le type d'installations électriques). Si le voltmètre indique une tension de 0 VCA, les transformateurs haute tension sont probablement câblés en phase donc incorrectement. Effectuez un dernier test, mettez le micro-ondes sous-tension et vérifiez les tensions entre les prises sur chaque transformateur haute tension.

Le problème de câblage doit être rectifié avant que le four ne soit à nouveau mis en service puisque les tension doivent être comme suit :

- AMÉRIQUE DU NORD : 208 VCA entre 1 & 2 et 240 entre 1 & 3.
- INTERNATIONAL : 230 VCA

REMARQUE : Le câble orange va toujours vers la borne 3 sur les modèles de four américains.

Test d'un transformateur filament ou haute tension

⚠ DANGER : N'essayez JAMAIS de mesurer les valeurs de la tension secondaire des transformateurs haute tension.
Des tensions mortelles sont présentes.

1. Déconnectez l'alimentation AC et déchargez les condensateurs haute tension.
2. Déconnectez tous les câbles en question allant vers et du transformateur.
3. Utilisez un ohmètre pour vérifier la résistance de la bobine primaire et secondaire. Référez-vous au tableau de la page 29 pour déterminer si le transformateur est en bon état. Si la résistance est différente des valeurs indiquées dans le tableau, remplacez le transformateur.

Diodes haute tension

L'assemblage de la diode haute tension (figure 40) se fait par la connection en série de plusieurs diodes à semi-conducteurs de 1000-1500 volts pour augmenter la capacité de tension inverse. Dans le circuit, la diode haute tension conduit le courant pour empêcher que la tension du filament devienne positive. Ainsi alors que la bobine haute tension du transformateur atteint une valeur de pointe de 2400 volts, le condensateur haute tension est chargé à 2400 volts.

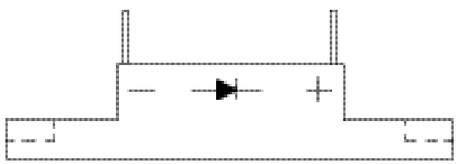


Figure 40 : Diode haute tension

Quand la tension aux bornes de la bobine haute tension devient négative, la diode haute tension devient non conductrice avec le condensateur HT chargé en série avec la bobine HT. Quand le transformateur atteint une valeur de pointe négative de -2400 volts, le courant appliqué à l'anode du magnétron à travers le système de mise à la terre du four est de -4500 volts.
Les diodes haute tension sont de 16 kVDC.

Transformateurs haute tension	Tension primaire, fréquence, prises et résistance	Prises secondaires et résistance
NGC-3062-1	208 VCA, 60 Hz, 1 & 2, 0.819–1.001 Ω 240 VCA, 60 Hz, 1 & 3, 0.972–1.188 Ω	4, masse, 53.60–65.52 Ω
NGC-3062-2	230 VCA, 50 Hz, 1 & 2, 0.972–1.188 Ω	3, masse, 57.52–70.30 Ω
Transformateurs filament	**Tension primaire, fréquence, prises et résistance**	**Prises secondaires et résistance**
NGC-3061-1	208 VCA, 60 Hz, 1 & 2, 17.49–21.37 Ω 240 VCA, 60 Hz, 1 & 3, 20.61–25.19 Ω	4, 5, résistance très faible - si la mesure est ouverte, le transformateur a échoué.
NGC-3061-2	230 VCA, 50 Hz, 1 & 2, 18.99–23.21 Ω	4, 5, résistance très faible - si la mesure est ouverte, le transformateur a échoué.

Test d'une diode haute tension

⚠ DANGER : NE tentez JAMAIS de mesurer des valeurs de haute tension directement. Ceci pourra entraîner la mort ou de très graves blessures.

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Déchargez complètement les condensateurs.
3. Connectez le voltmètre en série avec la diode haute tension.
4. Utilisez un multimètre réglé sur courant continu, connectez un fils du multimètre à l'un des côtés d'une batterie de 9 volts et l'autre fils à l'un des côtés de la diode haute tension.
5. Connectez l'autre côté de la batterie de 9 volts à l'autre côté de la diode haute tension. Une tension en courant continu devrait être indiquée sur le volt mètre dans un sens uniquement.
6. Inversez les fils du voltmètre sur la diode haute ten sion, ce qui devrait permettre une lecture contraire. Selon la tension de la batterie, une tension entre 5-7 VCC devrait être présente dans un sens unique ment et une tension de 0-0.1 VCC dans l'autre sens.

Magnétrons

Les magnétrons fournissent l'énergie RF à 2.45 GHz et commencent à osciller quand ils sont alimentés avec à peu près 4.1 kVCC à environ .350 mA. Pendant le fonctionnement, chaque magnétron indiquera une puissance nominale en sortie de 1 kW.

Effectuez un test de fuites micro-ondes (page 26) après avoir installé un nouveau magnétron ou après en avoir réinstallé un ancien.

⚠ ATTENTION : Assurez-vous qu'aucune saleté ne pénètre dans le guide d'ondes lors d'une interven tion de réparation des magnétrons.

Ventilateurs de refroidissement du magnétron

Les ventilateurs de refroidissement des magnétrons (ventilateurs situés sur le panneau arrière) sont activés par le relais K7 quand les magnétrons fonctionnent et restent en marche pendant 4 minutes et 15 secondes une fois que les magnétrons sont éteints. La tension d'alimentation des ventilateurs est de :

- 208/240 VCA (60 Hz avec détection de tension)
- 220 VCA (60 Hz sans détection de tension)
- 230 VCA (installations 50 Hz)

Thermostats du magnétron

Les thermostats du magnétron sont munis d'un seuil de déclenchement. Ils sont conçus pour se déclencher à 270°F (132°C) ce qui cause l'apparition du code d'erreur F5.

REMARQUE : Les thermostats du magnétrons sont câblés en série. Si l'un s'ouvre, le système de commandes éteindra les deux magnétrons jusqu'à ce que le thermostat ouvert se ferme. Les thermostats se réarment automatiquement.

Test du magnétron pour vérifier si le filament est ouvert/en court-circuit

⚠ DANGER : La seule méthode sûre pour tester un magnétron est l'utilisation d'un test de résistance de son filament.
N'essayez JAMAIS de mesurer le magnétron d'une autre manière pendant que le système micro-ondes est en marche. Si ces instructions ne sont pas respectées, cela entraînera la mort ou de très graves blessures.

1. Débranchez l'alimentation électrique et déchargez les condensateurs haute tension.
2. Isolez le magnétron du circuit en enlevant les câbles des bornes F et FA (figure 41).
3. La connection d'un ohmètre entre les bornes du filament (F, FA) devrait indiquer une mesure inférieur à 1 ohm (figure 41).
4. Un contrôle de continuité entre l'une ou l'autre des bornes du filament et le châssis du magnétron devrait indiquer une résistance infinie (ouverte).

⚠ ATTENTION : Assurez-vous qu'aucune saleté ne pénètre dans le guide d'ondes lors d'une intervention de réparation des magnétrons.

Relais - K1 Filament

Le relais K1 est un relais hermétique bipolaire, bidirectionnel, 240 VCA avec bobine de 24 VCC, 20 A. Il alimente les transformateurs filament.

Relais - K2 Anode

Le relais K2 est un relais bipolaire, bidirectionnel, 240 VCA, 30 A avec une bobine de 24 VCC. Il alimente les transformateurs haute tension.

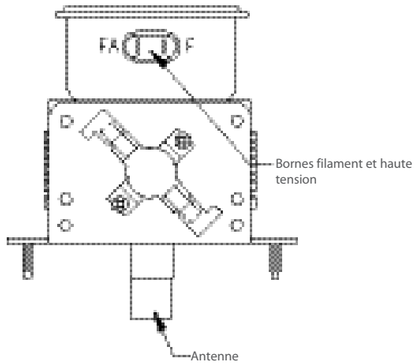


Figure 41 : Détail du magnétron

Relais - K7 Ventilateurs de refroidissement du magnétron

Le relais K7 est un relais hermétique unipolaire, 240 VCA avec bobine de 24 VCC, 20 A. Il alimente les ventilateurs de refroidissement du magnétron quand les filaments du magnétron sont activés. L'alimentation électrique est coupée après 4 minutes et 15 secondes.

REMARQUE : Le minuteur de 4 minutes et 15 secondes se remet en marche chaque fois que les filaments du magnétron sont activés.

Guides d'ondes

Les guides d'ondes acheminent les micro-ondes dans la cavité de cuisson. Si des débris ou des saletés entrent dans les guides d'ondes, la durée de vie des magnétrons peut être réduite. Assurez-vous qu'aucune saleté ne pénètre dans le guide d'ondes lors d'une intervention de réparation des magnétrons ou de l'ensemble du brasseur de micro-ondes.

Diagnostic de panne

Les codes d'erreurs suivants liés au système micro-ondes peuvent apparaître :

- F3 : Magnetron Current Low (tension faible du magnétron, voir page 39)
- F5 : Magnetron Over Temperature (surchauffe du magnétron, voir page 40)

Les problèmes suivants liés au système micro-ondes peuvent apparaître :

- Défaillance composant électrique (affichage vide ou brouillé, carte de contrôle endommagée, etc.)
- Cuisson incorrecte des aliments (voir page 45)

Système de commandes

Cette section contient des informations sur les composants suivants :

- Carte de contrôle
- Afficheur
- Rallonge de câble Ethernet
- Pavé numérique
- Témoin lumineux DEL
- Haut-parleur
- Lecteur de clé USB/carte à puce

Pour obtenir des informations sur les mesures à prendre pour remplacer les pièces et y accéder, voir l'annexe.

Carte de contrôle

La carte de contrôle indique chaque composant du four contrôlé par des commandes depuis le pavé numérique. Une tension d'alimentation de 24 VCC peut être mesurée à la broche 2 du connecteur J7 pour confirmer que la tension de commande est bien appliquée (voir page 48).

Avant de remplacer une carte de contrôle, déterminez si le four est connecté au réseau du magasin. Si tel est le cas, procédez comme suit :

1. Enregistrez les informations du réseau du four :
   a. Pendant que le four est éteint ou en mode refroidissement, appuyez sur la touche « i »
   b. Appuyez sur la touche de défilement bas pour visionner l'écran 2 du mode Info.
   c. Sélectionnez « Set Options » .
   d. Sélectionnez « Network Setup » .
2. Enregistrez les numéros de l'adresse IP, du masque, de la passerelle, du DNS1 et du DNS2.
3. Entrez à nouveau ces numéros après avoir remplacé la carte de contrôle.

Si la carte de contrôle est endommagée au point de ne pas permettre l'accès à l'écran de réglage du réseau, veillez à ce que le magasin contacte l'administrateur « Oven Connect » pour obtenir les paramétrages adéquats du réseau.

Afficheur

L'afficheur TFT est l'interface principale de l'utilisateur. Une tension d'alimentation de 24 VCC et de 5 VCC est fournie à partir de la carte de contrôle vers le câble d'alimentation 3 broches. Une tension de 24 VCC est utilisée pour le rétroéclairage et une tension de 5 VCC pour les systèmes logiques.

Rallonge de câble Ethernet

La sortie de la rallonge de câble Ethernet se trouve sur le panneau arrière du four et permet la connection du four à un réseau local au cas où le client veuille signaler des programmations à distance et des diagnostics du four.

Pavé numérique

Le pavé numérique se présente sous la forme d'un commutateur à membrane avec matrice de 10 x 10 touches. Pour plus de détails sur les fonctions des touches, veuillez voir à la page 9.

Témoin lumineux DEL

Le témoin lumineux DEL offre des repères visuels par rapport au fonctionnement du four et enregistre les dernières 30 secondes de chaque cycle de cuisson.

Haut-parleur

Le haut-parleur fournit à l'opérateur du four des remarques audibles chaque fois qu'il appuit sur une touche ou qu'une tâche est terminée (tel qu'un cycle de cuisson par exemple).

Lecteur de clé USB et carte à puce

Le lecteur de clé USB/carte à puce permet à l'opérateur du four d'enregistrer des menus et des mises à jour de logiciel sur et à partir d'une clé USB ou d'une carte à puce. Voir page 15 pour obtenir les instructions.

Diagnostic de panne

Le système de commande peut être à l'origine de n'importe quelle panne (voir pages 35 à 42 pour obtenir des diagnostiques de panne détaillés).

Le système de contrôle pourrait aussi être lié à tout problème de la section « Non-Fault Code Troubleshooting » aux pages 43 à 46.

Composants électriques

Cette section contient des informations sur les composants suivants :

- Ventilateur de refroidissement du compartiment électrique
- Thermostat du compartiment électrique
- Thermocouple du compartiment électrique
- Filtre EMI
- Fusibles
- Alimentation électrique, 24 VCC
- Relais (K6 - tension)
- Relais (K8 - ventilateur de refroidissement CE)
- Capteur de tension
- Faisceau de câbles

Pour obtenir des informations sur les mesures à prendre pour remplacer les pièces et y accéder, voir l'annexe.

Ventilateur de refroidissement du compartiment électrique

Parmi les trois ventilateurs situés en haut à l'arrière du four, le ventilateur du milieu refroidit le compartiment électrique. Il est activé par le thermostat du ventilateur de refroidissement quand la température du compartiment électrique atteint 120ºF (49ºC).

Thermostat du compartiment électrique

Le thermostat du ventilateur de refroidissement, situé sur le filtre EMI, active le ventilateur de refroidissement du compartiment électrique via le relais K8 du ventilateur de refroidissement quand la température du compartiment électrique atteint 120ºF (49ºC).

Thermocouple du compartiment électrique

Le thermocouple du compartiment électrique fait parti de la carte de contrôle et mesure la température du compartiment électrique. Si la température est supérieure à 158ºF (70ºC), un message d'erreur F6 : EC TEMP s'affichera. La carte de contrôle vérifie la température du compartiment électrique une fois toutes les 60 secondes.

Filtre EMI

Le filtre antiparasite EMI aide à réduire le volume de perturbations RF émises par le four.

Fusibles

Les fusibles F1 et F2 sont de 12 A de type cartouche cylindrique, classe CC. Le fusbile F3 est de 20 A de type cartouche cylindrique, classe CC. Le fusible F1 (via câble bleu) et le fusible F2 (via câble brun) sont conçus pour sauter si une surtension est détectée par le régulateur du moteur, n'importe quel ventilateur de refroidissement, transformateur filament ou alimentation électrique.

Le fusible F3 est conçu pour sauter en cas de surtension du système micro-ondes (magnétron, transformateur haute tension, diode, condensateur). Il est aussi conçu pour sauter si l'interrupteur de verrouillage de contrôle se déverrouille avant l'interrupteur primaire et secondaire.

Alimentation électrique

Le courant de sortie est de 24 VCC à 40 watts à la carte de contrôle et aux relais.

Relais - K6 Tension

Le relais K6 est un relais tripolaire bidirectionnel de 240 VCA, 30 A avec une bobine de 24 VCC. Il fonctionne uniquement en Amérique du nord, il passe entre 208 et 240 VCA sur les prises du transformateur HT et transformateur filament (selon la tension entrante). Grâce au capteur de tension, le four a une tension de 240V par défaut et passe à 208 si moins de 222 volts sont détectés. Les modèles de four internationaux de 230V/400V et tous les modèles japonais utilisent les contacts fermés (N.C.) du relais (position par défaut) pour alimenter les transformateurs du micro-ondes.

Relais - K8 Ventilateur de refroidissement du compartiment électrique

Le relais K8 est un relais hermétique unipolaire de 240 VCA, 20 A avec une bobine de 24 VCC. Il alimente le ventilateur de refroidissement central quand le thermostat du compartiment électrique détecte 120ºF (49ºC).

Capteur de tension

Pour les modèles destinés uniquement au marché nord américain, la sélection de la tension se fait à l'usine. Cependant si la tension entrante du magasin est différente de celle préréglée, l'opérateur devra sélectionner soit 208 soit 240 après avoir allumé le four. La tension correcte sera affichée en grand sur l'écran, identifiant ainsi quelle option choisir.

Faisceaux de câbles

Le faisceau de câbles distribue la tension aux composants électriques du four. Veuillez voir les pages 47 à 59 pour obtenir un schéma du four ou les dessins des faisceaux de câbles.

Diagnostic de panne

Les composants électriques pourraient être à l'origine de n'importe quel code d'erreur (voir pages 35 à 42 pour un diagnostique détaillé des codes d'erreur).

Les composants électriques pourraient être aussi à l'origine de n'importe quelle défaillance indiquée aux pages 43 à 46 dans la section « Non-Fault Code Troubleshooting » .

Système de filtration

Cette section contient des informations sur les composants suivants :

- Convertisseur catalytique
- Filtre à air
- Conduit d'aération du catalyseur

Converstisseur catalytique

Le convertisseur catalytique est de type COV situé derrière l'intérieur de la paroi de la cavité de cuisson et a pour fonction de nettoyer la recirculation du flux d'air. Le catalyseur fonctionne en réduisant considérablement la température de la combustion de graisse en suspension dans la voie d'entrée d'air à environ la même température que celle du flux d'air. Ainsi la graisse brûle et se décompose en CO2 et en H2O lorsqu'elle passe à travers le convertisseur catalytique. Le catalyseur fonctionnera le plus efficacement avec des temperatures supérieure à 475ºF (246ºC).

Le matériau du catalyseur est très sensible à certaines substances chimiques. Des dégâts irreversibles peuvent apparaître si le catalyseur est exposé à des produits d'entretien chimiques contenant des phosphates, de l'hydro-xyde de sodium (NaOH), des silicates, du sodium (Na) et des sels de potassium. La plus part des produits d'entretien commerciaux utilisent ce type de substance, de ce fait utilisez uniquement le nettoyant pour four TurboChef lors du nettoyage du four.

⚠ ATTENTION : Nettoyez le convertisseur catalytique avec le nettoyant pour four TurboChef et rinsez minutieusement avec de l'eau distillée. Laissez le convertisseur cata-lytique sécher à l'air libre avant de le réinstaller. Si le nettoyant pour four TurboChef n'est pas disponible, utilisez uniquement de l'eau distillée.

Filtre à air

Le filtre est situé à l'arrière du four. Il empêche que des saletés entrent dans le compartiment électrique à travers les ventilateurs de refroidissement. Le filtre a besoin d'être entretenu régulièrement et doit être remplacé de temps en temps puisque il doit toujours être propre et en bon état de fonctionnement pour permettre une circulation d'air correcte dans les composants électriques du four. Voir page 5, étapes 4 pour plus de détails.

Conduit d'aération du catalyseur

En plus du convertisseur catalytique principal, le four Encore comprend un second catalyseur dans le conduit d'aération. Ce catalyseur facilite encore plus l'oxydation des graisses et des particules de matière avant de rejeter l'excès d'air dans l'atmosphère.

Diagnostic de panne

Les problèmes suivants liés au système de filtration peuvent apparaître :

- F9 : CC Temp (si le catalyseur est bouché avec des particules de graisses ou des saletés - voir page 42)
- Incendie dans la cavité de cuisson (si le convertisseur catalytique est bouché et le four n'est pas nettoyé régulièrement).
- Présence de fumée en haut de la porte du four ou lorsque la porte est ouverte (si le conduit d'aération du catalyseur est bouché ou si le couvercle du conduit d'aération est installé à l'envers).
- Panne d'un composant électrique (s'il n'y a pas de filtre ou s'il est bouché).
- Transfert de goûts indésirables.
- Odeurs indésirables.

Cette page est volontairement vide.

Diagnostic de panne

Aperçu du diagnostic de panne

Cette section contient les informations suivantes :
- Descriptions des codes d'erreurs
- Diagnostic de panne des codes d'erreur
- Diagnostic de panne d'autres codes

Pour obtenir des informations sur l'accès au mode Test, veuillez voir la page 19. Pour obtenir des informations et des illustrations pour remplacer les composants, référez-vous à l'annexe.

Descriptions des codes d'erreur

Pour visionner le journal d'erreurs :
1. Lorsque le four est éteint ou en mode refroidissement, appuyez sur la touche i pour accéder au mode Info.
2. À partir de l'écran 1 du mode Info (figure 5, page 13), sélectionnez « Fault Log » .

REMARQUE : Appuyez sur la touche de défilement bas pour visionner le code d'erreur F9.

3. Pour visionner l'horodatage de chaque incident de panne, appuyez sur la touche de fonction adjacente au code d'erreur.

F1 : Blower Running Status Bad (mauvais fonctionnement du ventilateur)

Ce code d'erreur s'affiche lorsque le régulateur du moteur indique que ce dernier ne marche pas.

Le moteur et le régulateur du moteur sont contrôlés en permanence dans tous les modes et de façon particulière dans le mode Test (page 19). Si une erreur est détectée, le four arrêtera la cuisson et le code d'erreur « F1 : Blower » sera affiché en clignotant dans l'écran « Cooling Down » .

Lorsque le four sera remis en marche, la carte de contrôle essaiera de remettre le moteur en marche. Si le redémarrage est réussi, le message d'erreur disparaîtra de l'écran. Le message d'erreur est aussi effacé en début de cuisson ou lorsque le moteur du ventilateur est testé dans le mode Test (page 19, section « Blower Motor Test »).

F2 : Cook Temperature Low (température de cuisson basse)

Ce code d'erreur s'affiche lorsque la température de la cavité de cuisson chute de plus de 84°F (47°C) en dessous de la température de consigne pendant un cycle de cuisson (enregistrée au bout de 5 secondes du cycle de cuisson).

Ce code d'erreur disparaît de l'afficheur en début de cuisson si la température de la cavité de cuisson avoisine les 84°F (47°C) de la température de consigne ou lorsque les éléments chauffants sont testés dans le mode Test (page 20, section « Top Heater Test » et « Bottom Heater Test »).

F3 : Magnetron Current Low (courant faible du magnétron)

Ce code d'erreur s'affiche quand le transformateur de courant sur l'entrée et la sortie de la carte de contrôle détecte une mesure inférieure à 10 A. Ce code d'erreur est sous surveillance quand le micro-ondes est en marche pendant un cycle de cuisson ou en mode Test.

Ce code d'erreur disparaît de l'afficheur en début de cuisson si le transformateur de courant détecte une mesure de 10 A ou plus ou quand les magnétrons sont mis en marche avec succès dans le mode Test.

F4 : Door Monitor Defective (interrupteur de contrôle de porte défecteux)

Ce code d'erreur s'affiche quand la carte de contrôle détecte que l'interrupteur de verrouillage de contrôle se déverrouille avant les interrupteurs de sécurité primaire et secondaire. De plus, ce code d'erreur fera sauter le fusible F3 de 20 A si le système haute tension du micro-ondes est mis en marche quand cette erreur apparaît. Ce code d'erreur disparaît de l'afficheur quand l'alimentation du four est coupée et réactivée à nouveau.

REMARQUE : Les interrupteurs de verrouillage de la porte sont en parallèle. Voir le schéma du four à la page 48. Ce code d'erreur est sous surveillance quand le micro-ondes est en marche pendant un cycle de cuisson ou en mode Test. (page 19).

F5 : Magnetron Over Temperature (surchauffe du magnétron)

Ce code d'erreur s'affiche si l'un des thermostats du magnétron atteint 270ºF (138ºC) ou si l'un des connecteurs du thermostat est déconnecté.

Les thermostats seront réinitialisés automatiquement et sont câblés en série. Ce code d'erreur disparaît de l'afficheur au début d'un cycle de cuisson si le thermostat est fermé et connecté correctement.

F6 : Electrical Compartment Temperature High (température élevée du compartiment électrique)

Ce code d'erreur s'affiche quand la température du compartiment électrique est supérieure à 158ºF (70ºC), tel que mesuré par le capteur sur la carte de contrôle. La température du compartiment électrique est contrôlée une fois par minute.

Ce code d'erreur disparaît de l'afficheur si la température du thermocouple est inférieure à 158ºF (70ºC) au contrôle suivant.

F7 : RTD Open (RTD ouvert)

Ce code d'erreur s'affiche quand la carte de contrôle détecte que l'un ou les deux RTD sont ouverts. L'afficheur indiquera « 999º » ce qui signifie que le RTD est ouvert ou déconnecté. Ce code d'erreur disparaît quand la carte de contrôle détecte la continuité du circuit.

F8 : Heat Low (température basse)

Ce code d'erreur s'affiche quand le four est en préchauffage ou en mode Test (page 19) si la température de la cavité de cuisson ne réussit pas à atteindre au moins 14ºF (7ºC) en 30 secondes.

F9 : Cook Cavity Temperature High (température élevée de la cavité de cuisson)

Ce code d'erreur signalera que le catalyseur a clignoté en raison d'une accumulation de graisse. Cette erreur apparaît quand le RTD mesure +650°F (343°C) pendant plus de 40 secondes mais pendant moins de 2 mn. Ce code d'erreur apparaîtra uniquement dans le journal d'erreur et ne mettra pas fin à un cycle de cuisson une fois détecté.

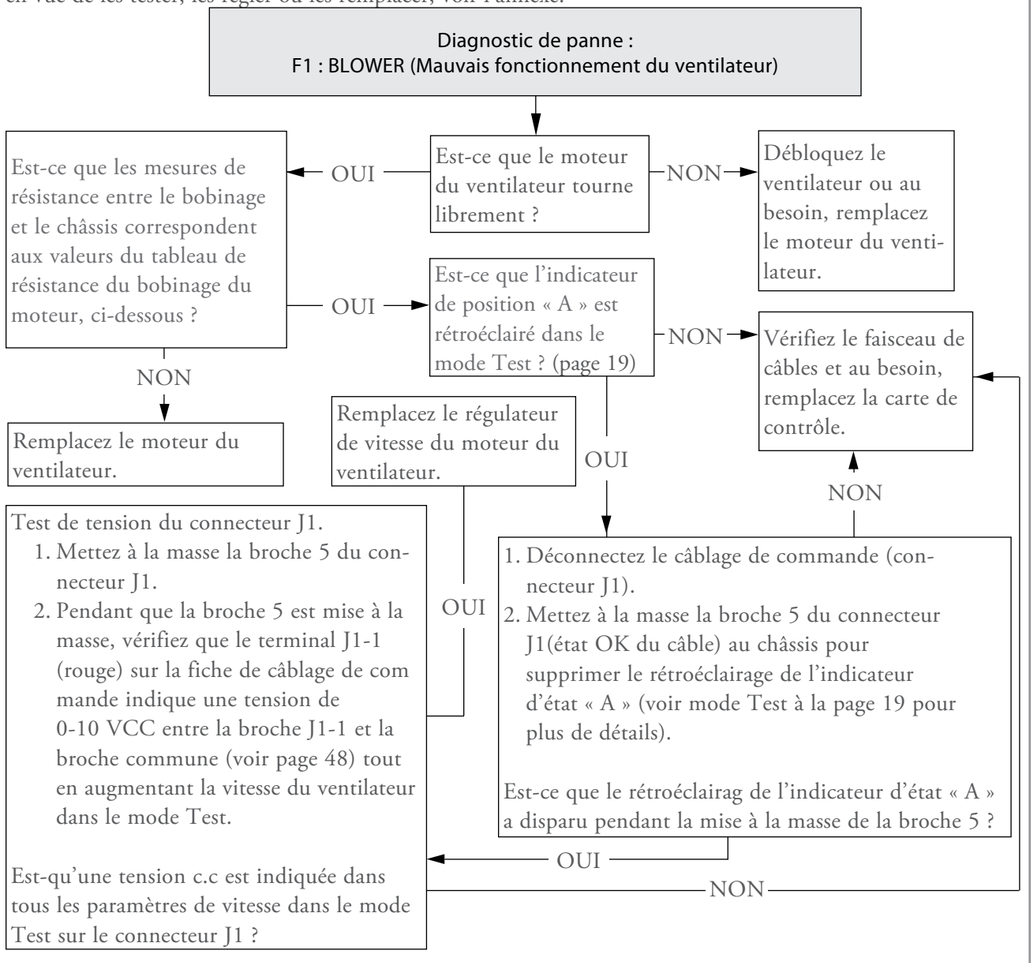
Code d'erreur et description	Lorsque le four est en marche				Voir à la...
		Pause	Cuisson	Mode Test	
F1 : Blower Running Status Bad	✔	✔	✔	✔	Page 37
F2 : Cook Temperature Low			✔		Page 38
F3 : Magnetron Current Low			✔	✔	Page 39
F4 : Door Monitor Defective			✔	✔	Page 40
F5 : Magnetron Over Temperature			✔	✔	Page 40
F6 : EC Temperature High	✔	✔	✔	✔	Page 41
F7 : RTD Open	✔	✔	✔	✔	Page 41
F8 : Heat Low	✔			✔	Page 42
F9 : Cook Cavity Temperature High			✔	✔	Page 42

Les codes d'erreur sont listés par ordre hiérarchique. Par exemple, si pendant la cuisson, le four rencontre les codes d'erreur F1 et F2 , le four indiquera seulement le code d'erreur F1 parce que le logiciel aura mis fin à toutes actions lors de la détection de celui-ci.

LES CODES D'ERREUR F1, F5 ET F7 METTRONT FIN À UN CYCLE DE CUISSON DÈS LEUR DÉTECTION.

Diagnostic de panne des codes d'erreur

À partir du mode Test, vous avez la possibilité d'effectuer les diagnostics de panne du four et de vérifier le nombre de pannes. Pour accéder au mode Test, veuillez voir la page 19 ou allumez le mode Diagnostic comme indiqué à la page 14, section « Demo Mode ON/OFF » . Pour localiser les composants du four en vue de les tester, les régler ou les remplacer, voir l'annexe.


Diagnostic de panne :
F1 : BLOWER (Mauvais fonctionnement du ventilateur)
Est-ce que le moteur du ventilateur tourne librement ?
NON
Débloquez le ventilateur ou au besoin, remplacez le moteur du ventilateur.
OUI
Est-ce que les mesures de résistance entre le bobinage et le châssis correspondent aux valeurs du tableau de résistance du bobinage du moteur, ci-dessous ?
OUI
Est-ce que l'indicateur de position « A » est rétroéclairé dans le mode Test ? (page 19)
NON
Vérifiez le faisceau de câbles et au besoin, remplacez la carte de contrôle.
NON
Remplacez le moteur du ventilateur.
Remplacez le régulateur de vitesse du moteur du ventilateur.
OUI
Test de tension du connecteur J1.
1. Mettez à la masse la broche 5 du connecteur J1.
2. Pendant que la broche 5 est mise à la masse, vérifiez que le terminal J1-1 (rouge) sur la fiche de câblage de com mande indique une tension de 0-10 VCC entre la broche J1-1 et la broche commune (voir page 48) tout en augmentant la vitesse du ventilateur dans le mode Test.
Est-qu'une tension c.c est indiquée dans tous les paramètres de vitesse dans le mode Test sur le connecteur J1 ?
OUI
1. Déconnectez le câblage de commande (connecteur J1).
2. Mettez à la masse la broche 5 du connecteur J1(état OK du câble) au châssis pour supprimer le rétroéclairage de l'indicateur d'état « A » (voir mode Test à la page 19 pour plus de détails).
Est-ce que le rétroéclairag de l'indicateur d'état « A » a disparu pendant la mise à la masse de la broche 5 ?
OUI
NON

Vers le fil	À partir du fils	Description	Résistance souhaitée
Noir	Rouge	Bobinage (A-B)	2.0-2.6 Ohms
Noir	Blanc	Bobinage (A-C)	2.0-2.6 Ohms
Rouge	Blanc	Bobinage (B-C)	2.0-2.6 Ohms
Noir, rouge ou blanc	Vert	Bobinage au châssis	Ouvert

Tableau de résistance des bobinages du moteur

Diagnostic de panne :
F2 : LOW TEMP (température de cuisson basse)

Est-ce que le thermostat de limite supérieure est déclenché ?

- OUI → Réinitialisez et déterminez la cause du déclenchement : accumulation excessive de graisse, etc. Le bouton de réarmement est situé sur le panneau arrière près du cordon d'alimentation.
- NON → Est-ce que les éléments chauffants (H1) et (H2) sont défectueux?

  1. Isolez les circuits des éléments en les déconnectant du thermostat de limite supérieure.
  2. L'élément chauffant supérieur (H1) doit indiquer une résistance de 13 Ohms à température ambiante.
  3. L'élément chauffant inférieur (H2) doit indiquer une résistance de 14.4 Ohms à température ambiante.

  - L'élément est défectueux → Remplacez l'élément défectueux.
  - L'élément est bon → Voir page 20, sections « Top Heater Test » et « Bottom Heater Test » pour les instructions en mode Test.

Est-ce que le relais à semi-conducteurs est défecteux?

1. Laissez le câblage de commande à 4 broches connecté.
2. Branchez le voltmètre sur VCC.
3. En mode Test, allumez l'élément chauffant supérieur (H1), (page 20).
4. Sur K5, vérifiez la puissance entre le câble B(-) blanc et celui de mise à la terre. Si le signal passe de 24 VCC à 0.VCC, il est alors bon et le relais à semi-conducteurs est donc défectueux.
5. Répétez les étapes 3 et 4 pour l'élément chauffant inférieur (H2) sur K4 entre le câble A(-) blanc et celui de mise à la terre.

- Le relais à semi-conducteurs est défectueux → Remplacez le relais à semi-conducteurs.
- Le relais à semi-conducteurs est bon → Est-ce que le câblage du relais à semi-conducteurs vers la carte de contrôle des entrées sortie est correct ?

  Contrôlez les fils vers le connecteur à 4 broches sur le relais à semi-conducteurs :

  (A + - + - B)
  1 2 3 4

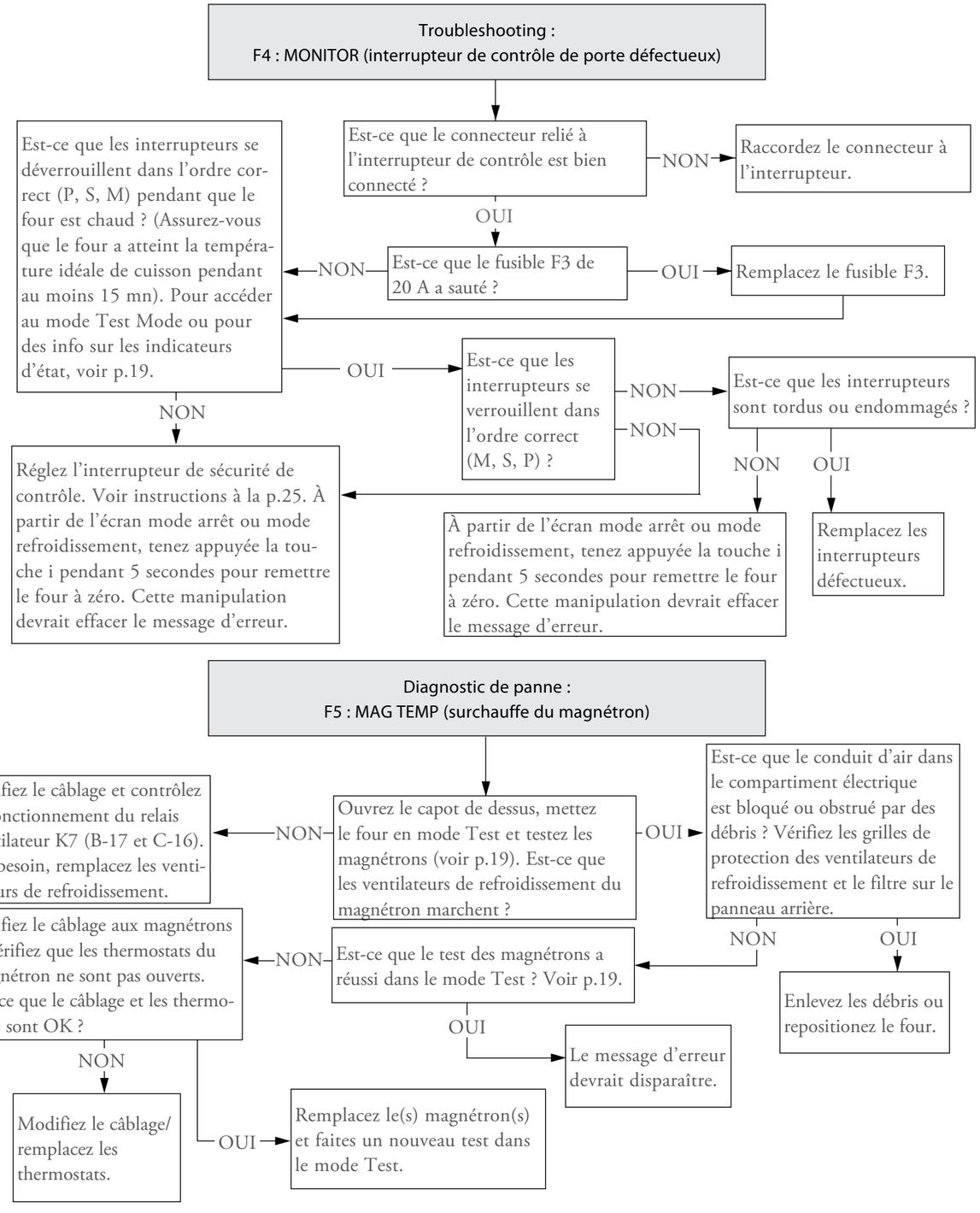
  (voir le schéma à la page 48)

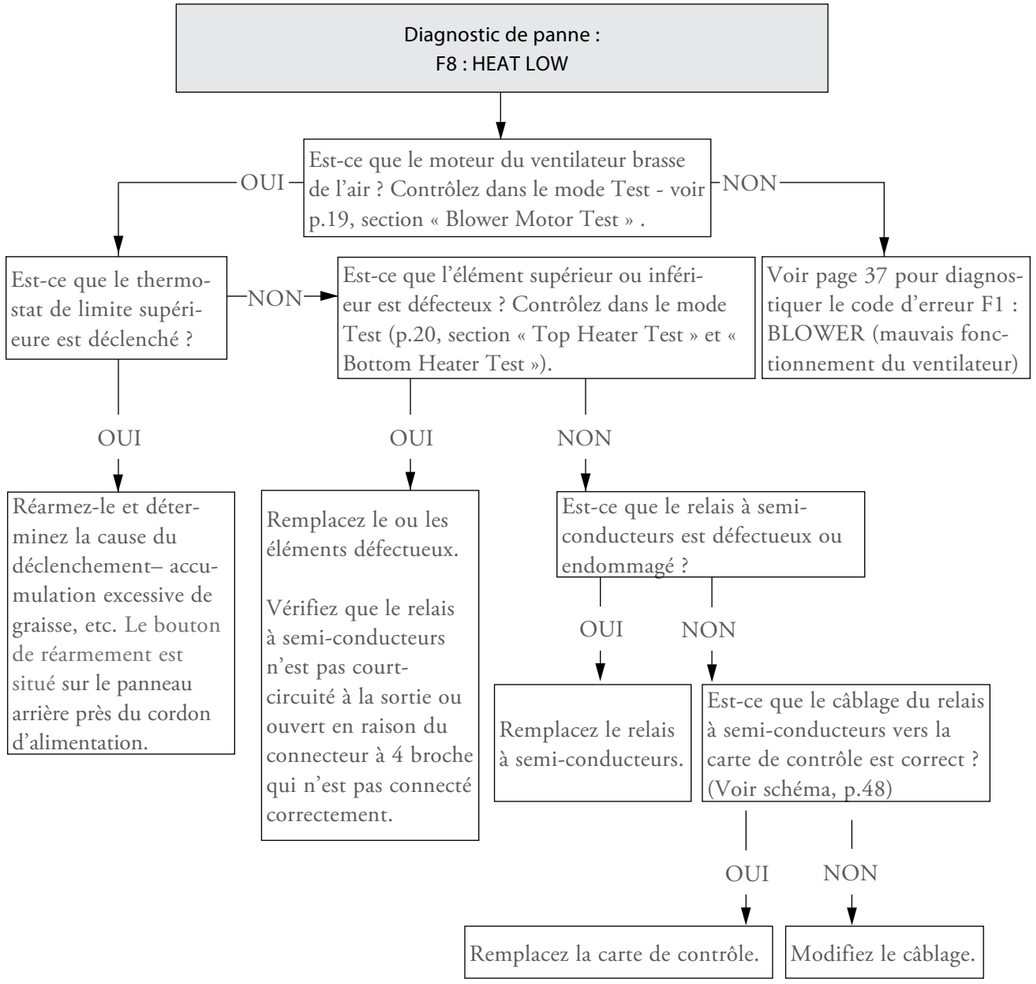
  - NON → Modifiez le câblage.
  - OUI → Est-ce que chaque RTD fonctionne correctement ? (voir page 23, section « RTD - Top and Bottom Testing Procedure » pour obtenir les instructions de test)
    - OUI → Remplacez la carte de contrôle.
    - NON → Assurez-vous que le câblage est correct. Au besoin, remplacez le RTD défectueux.

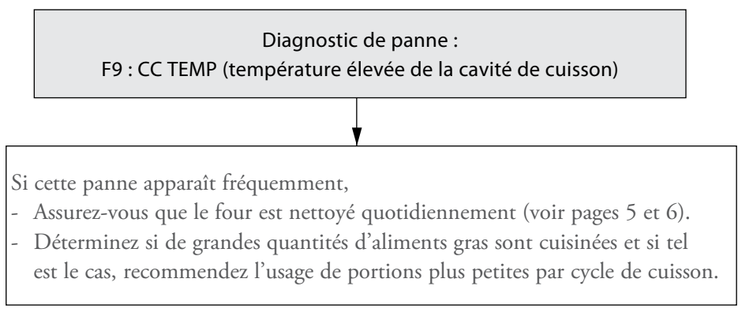
Diagnostic de panne :
F3 : MAG CURR (tension faible du magnétron)

Est-ce un modèle de four international ou américain ?

- Intl. → Activez le circuit du magnétron à partir du mode Test (p.19). Est-ce que vous notez une présence de 10+ A sur le câble du transformateur de courant, situé sur la carte de contrôle ?
  - NON → Assurez-vous bien que le fusible F3 est une fusible cartouche cylindrique de 20 A. Est-ce qu'il est ouvert ou a sauté ?
    - OUI → Remplacez le fusible F3 et vérifiez le fonctionnement des interrupteurs (p.25, section « Interlock Switches »).
    - NON → Est-ce qu'il y a une tension au primaire des transformateurs haute tension (voir p.28) ? NE JAMAIS TESTER LES TENSIONS AU SECONDAIRE.
      - NON → Testez les transformateurs haute tension pour vérifier la résistance du bobinage au primaire et au secondaire (p.28). Est-ce qu'ils fonctionnent correctement ?
        - NON → Remplacez les transformateurs haute tension.
        - OUI → Testez les transformateurs filament (p.28). Est-ce qu'ils fonctionnent correctement ?
          - NON → Remplacez les transformateurs filament.
          - OUI → Testez les condensateurs (p.27). Est-ce qu'ils fonctionnent correctement ?
            - NON → Remplacez le(s) condensateur(s).
            - OUI → Testez les diodes haute tension (p.29). Est-ce qu'elles fonctionnent et sont câblées correctement ?
              - NON → Remplacez la/les diode(s) haute tension.
              - OUI → Remplacez le(s) magnétron(s).
      - OUI → Remplacez la carte de contrôle.
  - OUI → Effectuez un test de cuisson pour voir si l'erreur continue (p.10). Si ce n'est pas le cas, effacez le code d'erreur. Est-ce que le code d'erreur persiste ?
    - OUI → Est-ce qu'une valeur de 10+ A est présente quand le code d'erreur F3 est détecté ?
      - NON → Activez le circuit du magnétron à partir du mode Test (p.19) et contrôlez la tension de commande au relais anode K2. Est-ce qu'il y a une tension de 24 VCC sur les broches B-17 et C-14 de la carte de contrôle ?
        - NON → Remplacez la carte de contrôle.
        - OUI → Activez le circuit du magnétron à partir du mode Test (p.19) et contrôlez la tension de commande au relais anode K2. Est-ce qu'il y a une tension de 24 VCC sur les bornes A+B ?
          - NON → Inspectez/remplacez le câblage entre B-17, C-14 de la carte de contrôle et les bornes A+B du relais K2.
          - OUI → Est-ce qu'il y a une fuite de courant du relais anode K2 sur les bornes 4+6 ?
            - OUI → Inspectez/remplacez le câblage entre la borne 4 (K2) et T1-1 (transformateur HT) et entre la borne 6 (K2) et T2-3 (transformateur HT; US 240 VCA) / T2-2 (transformateur HT; US 208 VCA ou Intl.).
            - NON → Remplacez le relais anode K2.
      - NON → Enlevez et inspectez les magnétrons pour détecter une discoloration des antennes ou des saletés dans le guide d'ondes. Avez-vous trouvé des défauts ?
        - OUI → Remplacez les pièces concernées.
        - NON → Réinstallez toutes les pièces et remettez le four en service.
  - Américain → Est-ce que le relais mécanique K6 fonctionne correctement ?
    - OUI → Activez le circuit du magnétron à partir du mode Test (p.19). Est-ce que vous notez une présence de 10+ A sur le câble du transformateur de courant, situé sur la carte de contrôle ?
    - NON → Remplacez le relais K6.

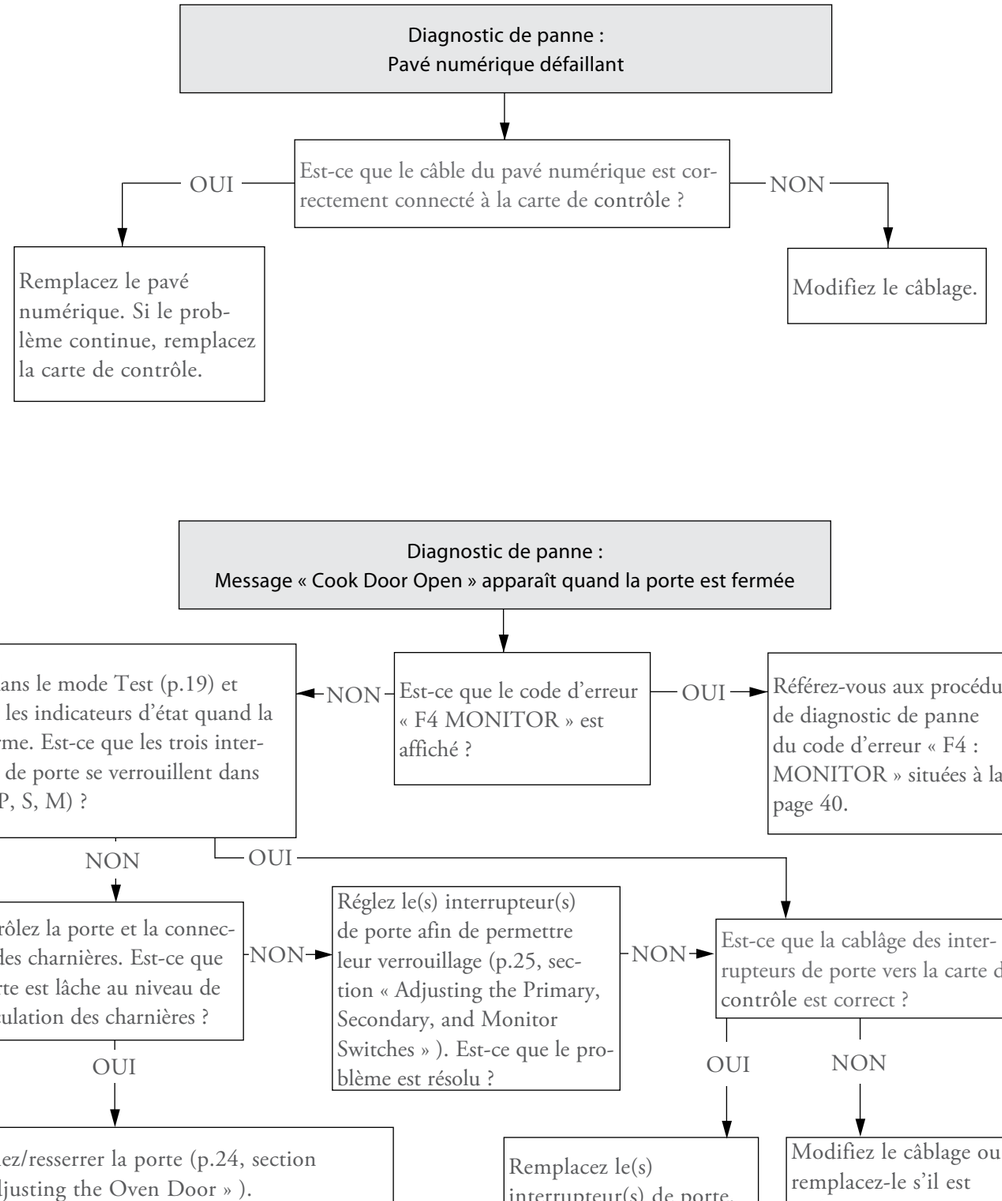

Troubleshooting :
F4 : MONITOR (interrupteur de contrôle de porte défectueux)
Est-ce que le connecteur relié à l'interrupteur de contrôle est bien connecté ?
NON
Raccordez le connecteur à l'interrupteur.
OUI
Est-ce que les interrupteurs se déverrouillent dans l'ordre correct (P, S, M) pendant que le four est chaud ? (Assurez-vous que le four a atteint la température idéale de cuisson pendant au moins 15 mn). Pour accéder au mode Test Mode ou pour des info sur les indicateurs d'état, voir p.19.
NON
Est-ce que le fusible F3 de 20 A a sauté ?
OUI
Remplacez le fusible F3.
OUI
Est-ce que les interrupteurs se verrouillent dans l'ordre correct (M, S, P) ?
NON
Est-ce que les interrupteurs sont tordus ou endommagés ?
NON
OUI
NON
Réglez l'interrupteur de sécurité de contrôle. Voir instructions à la p.25. À partir de l'écran mode arrêt ou mode refroidissement, tenez appuyée la touche i pendant 5 secondes pour remettre le four à zéro. Cette manipulation devrait effacer le message d'erreur.
À partir de l'écran mode arrêt ou mode refroidissement, tenez appuyée la touche i pendant 5 secondes pour remettre le four à zéro. Cette manipulation devrait effacer le message d'erreur.
Remplacez les interrupteurs défectueux.
Diagnostic de panne :
F5 : MAG TEMP (surchauffe du magnétron)
Ouvrez le capot de dessus, mettez le four en mode Test et testez les magnétrons (voir p.19). Est-ce que les ventilateurs de refroidissement du magnétron marchent ?
NON
Vérifiez le câblage et contrôlez le fonctionnement du relais ventilateur K7 (B-17 et C-16). Au besoin, remplacez les ventilateurs de refroidissement.
OUI
Est-ce que le conduit d'air dans le compartiment électrique est bloqué ou obstrué par des débris ? Vérifiez les grilles de protection des ventilateurs de refroidissement et le filtre sur le panneau arrière.
NON
OUI
Enlevez les débris ou repositionez le four.
Est-ce que le test des magnétrons a réussi dans le mode Test ? Voir p.19.
OUI
Le message d'erreur devrait disparaître.
NON
Vérifiez le câblage aux magnétrons et vérifiez que les thermostats du magnétron ne sont pas ouverts. Est-ce que le câblage et les thermostats sont OK ?
NON
Modifiez le câblage/ remplacez les thermostats.
OUI
Remplacez le(s) magnétron(s) et faites un nouveau test dans le mode Test.
Diagnostic de panne :
F6 : EC TEMP (température élevée du compartiment électrique)
Est-ce que le four se trouve dans un endroit avec une température modérée (120ºF/49ºC) ou plus fraîche ?
OUI
NON
Déplacez le four dans un endroit plus frais.
Est-ce que le four a assez de place pour ventiler ? Dégagements nécessaires : Haut : 5 po (127 mm) Côtés : 2 po (51 mm)
NON
Déplacez le four dans un endroit plus ouvert ou enlevez ce qui est trop proche de ce dernier.
OUI
Testez le ventilateur de refroidissement dans le mode Test (p.20, section « Electrical Compartment (EC) Fan Test »). Est-ce que le ventilateur de refroidissement du milieu tourne quand le ventilateur est en marche ?
NON
Est-ce que le faisceau de câbles est correctement connecté ? Contrôlez le thermostat du ventilateur de refroidissement et le ventilateur de refroidissement du milieu (Voir schéma, p.48)
NON
OUI
Remplacez le composant défectueux.
Modifiez le câblage.
OUI
Assurez-vous que l'arrivée d'air n'est pas obstruée et au besoin retirez ce qui gêne. Nettoyez le filtre.
Diagnostic de panne :
F7 : THERMO (RTD Ouvert)
Est-ce que le RTD est correctement connecté à la carte de contrôle ? (Voir schéma, p.48)
OUI
NON
Modifiez le raccordement.
Testez la résistance du RTD (p.23, section « RTD - Top and Bottom Testing Procedure »). Est-ce que le RTD est ouvert ?
OUI
Remplacez le RTD.
NON
Remplacez la carte de contrôle.

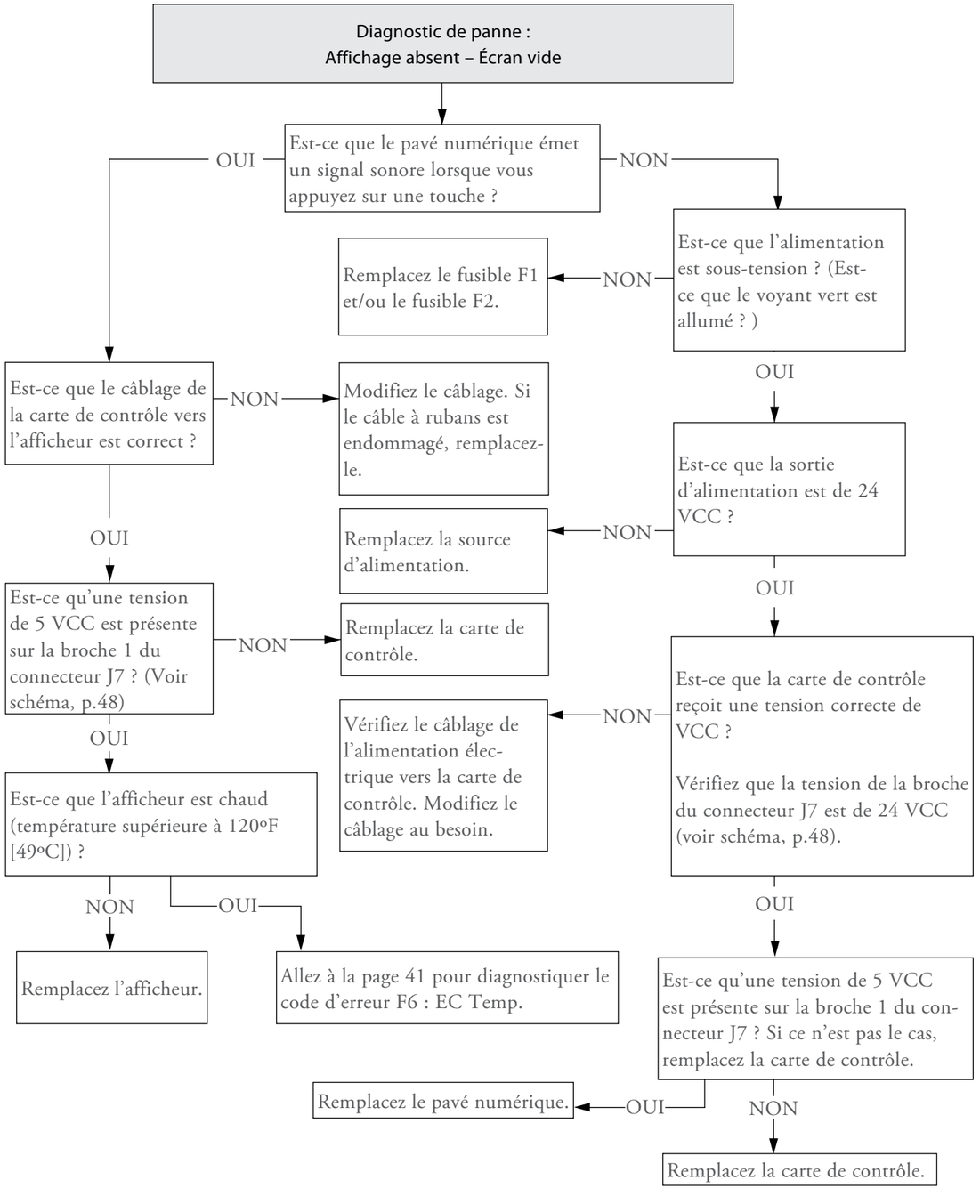

Diagnostic de panne :
F8 : HEAT LOW
Est-ce que le moteur du ventilateur brasse de l'air ? Contrôlez dans le mode Test - voir p.19, section « Blower Motor Test » .
OUI
NON
Est-ce que le thermostat de limite supérieure est déclenché ?
NON
Est-ce que l'élément supérieur ou inférieur est défecteux ? Contrôlez dans le mode Test (p.20, section « Top Heater Test » et « Bottom Heater Test »).
Voir page 37 pour diagnostiquer le code d'erreur F1 : BLOWER (mauvais fonctionnement du ventilateur)
OUI
OUI
NON
Réarmez-le et déterminez la cause du déclenchement– accumulation excessive de graisse, etc. Le bouton de réarmement est situé sur le panneau arrière près du cordon d'alimentation.
Remplacez le ou les éléments défectueux.
Vérifiez que le relais à semi-conducteurs n'est pas court-circuité à la sortie ou ouvert en raison du connecteur à 4 broche qui n'est pas connecté correctement.
Est-ce que le relais à semi-conducteurs est défectueux ou endommagé ?
OUI
NON
Remplacez le relais à semi-conducteurs.
Est-ce que le câblage du relais à semi-conducteurs vers la carte de contrôle est correct ? (Voir schéma, p.48)
OUI
NON
Remplacez la carte de contrôle.
Modifiez le câblage.

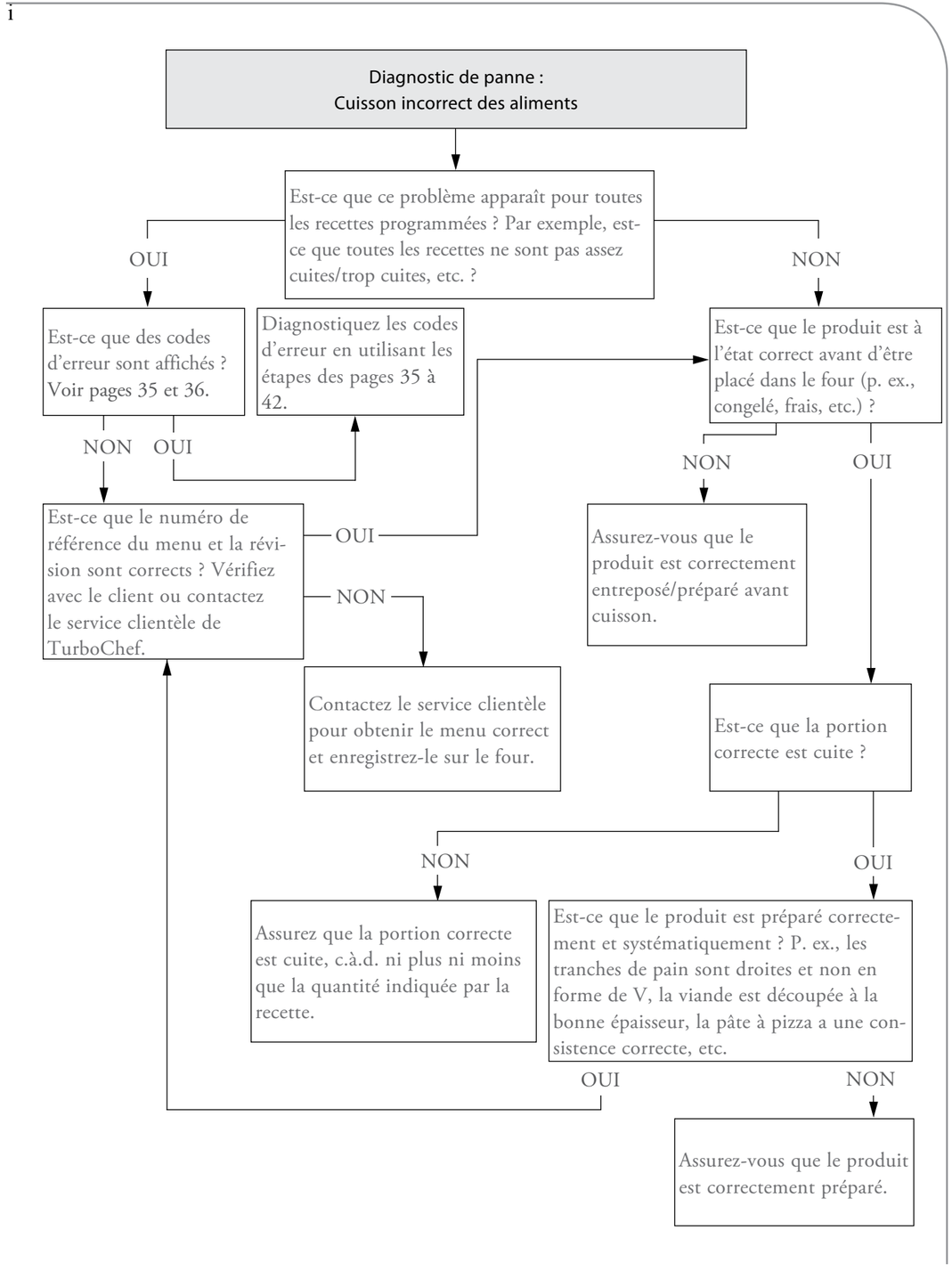

Diagnostic de panne :
F9 : CC TEMP (température élevée de la cavité de cuisson)
Si cette panne apparaît fréquemment,
- Assurez-vous que le four est nettoyé quotidiennement (voir pages 5 et 6).
- Déterminez si de grandes quantités d'aliments gras sont cuisinées et si tel est le cas, recommendez l'usage de portions plus petites par cycle de cuisson.

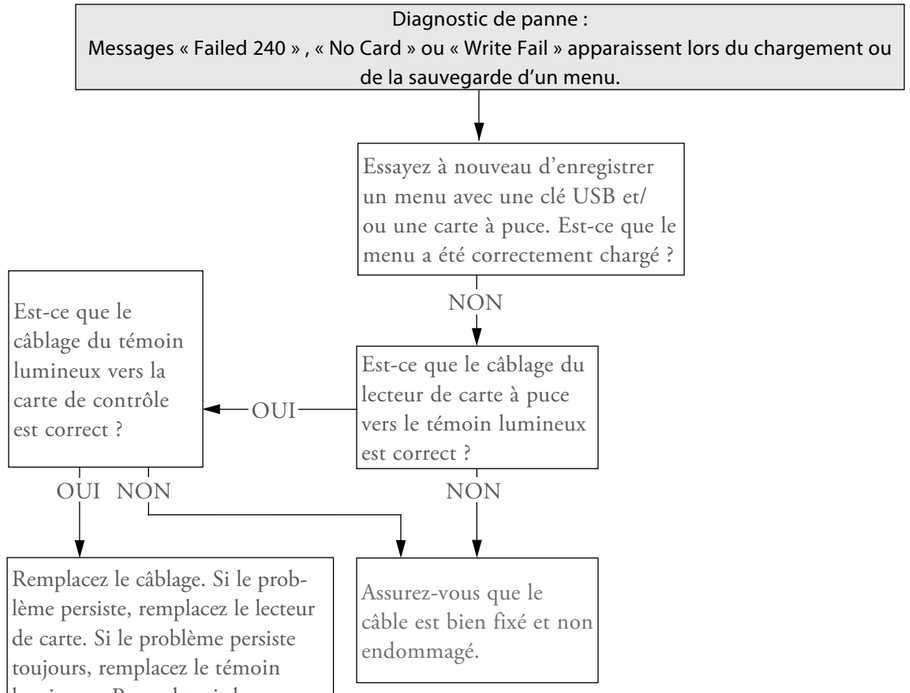
Diagnostic de panne pour d'autres défaillances éventuelles

Cette section procure des astuces de diagnostic de panne pour des défaillances qui peuvent apparaître indépendamment d'un code d'erreur du four.


Diagnostic de panne :
Pavé numérique défaillant
Est-ce que le câble du pavé numérique est correctement connecté à la carte de contrôle ?
OUI
NON
Remplacez le pavé numérique. Si le problème continue, remplacez la carte de contrôle.
Modifiez le câblage.
Diagnostic de panne :
Message « Cook Door Open » apparaît quand la porte est fermée
Est-ce que le code d'erreur « F4 MONITOR » est affiché ?
NON
OUI
Référez-vous aux procédures de diagnostic de panne du code d'erreur « F4 : MONITOR » situées à la page 40.
Entrez dans le mode Test (p.19) et observez les indicateurs d'état quand la porte ferme. Est-ce que les trois interrupteurs de porte se verrouillent dans l'ordre (P, S, M) ?
NON
OUI
Contrôlez la porte et la connection des charnières. Est-ce que la porte est lâche au niveau de l'articulation des charnières ?
NON
Réglez le(s) interrupteur(s) de porte afin de permettre leur verrouillage (p.25, section « Adjusting the Primary, Secondary, and Monitor Switches »). Est-ce que le problème est résolu ?
NON
Est-ce que la cablâge des interrupteurs de porte vers la carte de contrôle est correct ?
OUI
NON
OUI
Réglez/resserrer la porte (p.24, section « Adjusting the Oven Door »).
Remplacez le(s) interrupteur(s) de porte.
Modifiez le câblage ou remplacez-le s'il est endommagé.


Diagnostic de panne :
Affichage absent – Écran vide
Est-ce que le pavé numérique émet un signal sonore lorsque vous appuyez sur une touche ?
OUI
NON
Est-ce que l'alimentation est sous-tension ? (Est-ce que le voyant vert est allumé ?)
NON
Remplacez le fusible F1 et/ou le fusible F2.
OUI
Est-ce que la sortie d'alimentation est de 24 VCC ?
NON
Remplacez la source d'alimentation.
OUI
Est-ce que la carte de contrôle reçoit une tension correcte de VCC ?
Vérifiez que la tension de la broche du connecteur J7 est de 24 VCC (voir schéma, p.48).
NON
Vérifiez le câblage de l'alimentation électrique vers la carte de contrôle. Modifiez le câblage au besoin.
OUI
Est-ce qu'une tension de 5 VCC est présente sur la broche 1 du connecteur J7 ? Si ce n'est pas le cas, remplacez la carte de contrôle.
OUI
Remplacez le pavé numérique.
NON
Remplacez la carte de contrôle.
Est-ce que le câblage de la carte de contrôle vers l'afficheur est correct ?
NON
Modifiez le câblage. Si le câble à rubans est endommagé, remplacez-le.
OUI
Est-ce qu'une tension de 5 VCC est présente sur la broche 1 du connecteur J7 ? (Voir schéma, p.48)
NON
Remplacez la carte de contrôle.
OUI
Est-ce que l'afficheur est chaud (température supérieure à 120ºF [49ºC]) ?
NON
Remplacez l'afficheur.
OUI
Allez à la page 41 pour diagnostiquer le code d'erreur F6 : EC Temp.


Diagnostic de panne :
Cuisson incorrect des aliments
Est-ce que ce problème apparaît pour toutes les recettes programmées ? Par exemple, est-ce que toutes les recettes ne sont pas assez cuites/trop cuites, etc. ?
OUI
NON
Est-ce que des codes d'erreur sont affichés ? Voir pages 35 et 36.
Diagnostiquez les codes d'erreur en utilisant les étapes des pages 35 à 42.
NON
OUI
Est-ce que le numéro de référence du menu et la révision sont corrects ? Vérifiez avec le client ou contactez le service clientèle de TurboChef.
OUI
NON
Contactez le service clientèle pour obtenir le menu correct et enregistrez-le sur le four.
Est-ce que le produit est à l'état correct avant d'être placé dans le four (p. ex., congelé, frais, etc.) ?
NON
OUI
Assurez-vous que le produit est correctement entreposé/préparé avant cuisson.
Est-ce que la portion correcte est cuite ?
NON
OUI
Assurez que la portion correcte est cuite, c.à.d. ni plus ni moins que la quantité indiquée par la recette.
Est-ce que le produit est préparé correctement et systématiquement ? P. ex., les tranches de pain sont droites et non en forme de V, la viande est découpée à la bonne épaisseur, la pâte à pizza a une consistence correcte, etc.
OUI
NON
Assurez-vous que le produit est correctement préparé.


Diagnostic de panne :
Messages « Failed 240 » , « No Card » ou « Write Fail » apparaissent lors du chargement ou de la sauvegarde d'un menu.
Essayez à nouveau d'enregistrer un menu avec une clé USB et/ou une carte à puce. Est-ce que le menu a été correctement chargé ?
NON
Est-ce que le câblage du lecteur de carte à puce vers le témoin lumineux est correct ?
OUI
Est-ce que le câblage du témoin lumineux vers la carte de contrôle est correct ?
NON
OUI
Assurez-vous que le câble est bien fixé et non endommagé.
Remplacez le câblage. Si le problème persiste, remplacez le lecteur de carte. Si le problème persiste toujours, remplacez le témoin lumineux. Pour obtenir les numéros de pièce et leur emplacement, voir les pages A-10 et A-11 dans l'annexe.

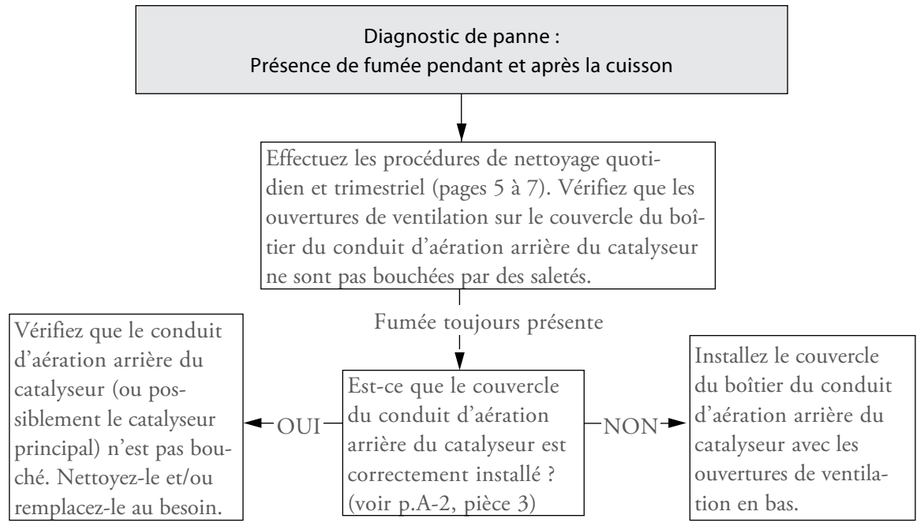

Diagnostic de panne :
Présence de fumée pendant et après la cuisson
Effectuez les procédures de nettoyage quotidien et trimestriel (pages 5 à 7). Vérifiez que les ouvertures de ventilation sur le couvercle du boîtier du conduit d'aération arrière du catalyseur ne sont pas bouchées par des saletés.
Fumée toujours présente
Est-ce que le couvercle du conduit d'aération arrière du catalyseur est correctement installé ? (voir p.A-2, pièce 3)
NON
Installez le couvercle du boîtier du conduit d'aération arrière du catalyseur avec les ouvertures de ventilation en bas.
OUI
Vérifiez que le conduit d'aération arrière du catalyseur (ou possiblement le catalyseur principal) n'est pas bouché. Nettoyez-le et/ou remplacez-le au besoin.

Schéma du four et faisceaux de câbles

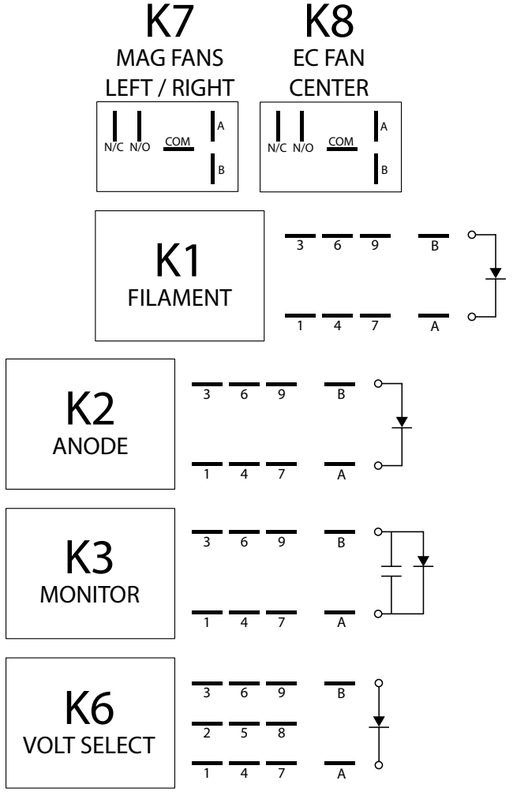
Schéma du four et faisceaux de câbles

Cette section fournit un schéma de câblage général du four Encore. Des dessins détaillés de chaque faisceau de câbles avec les connecteurs correspondants sont aussi fournis.

Les dessins suivants sont fournis :

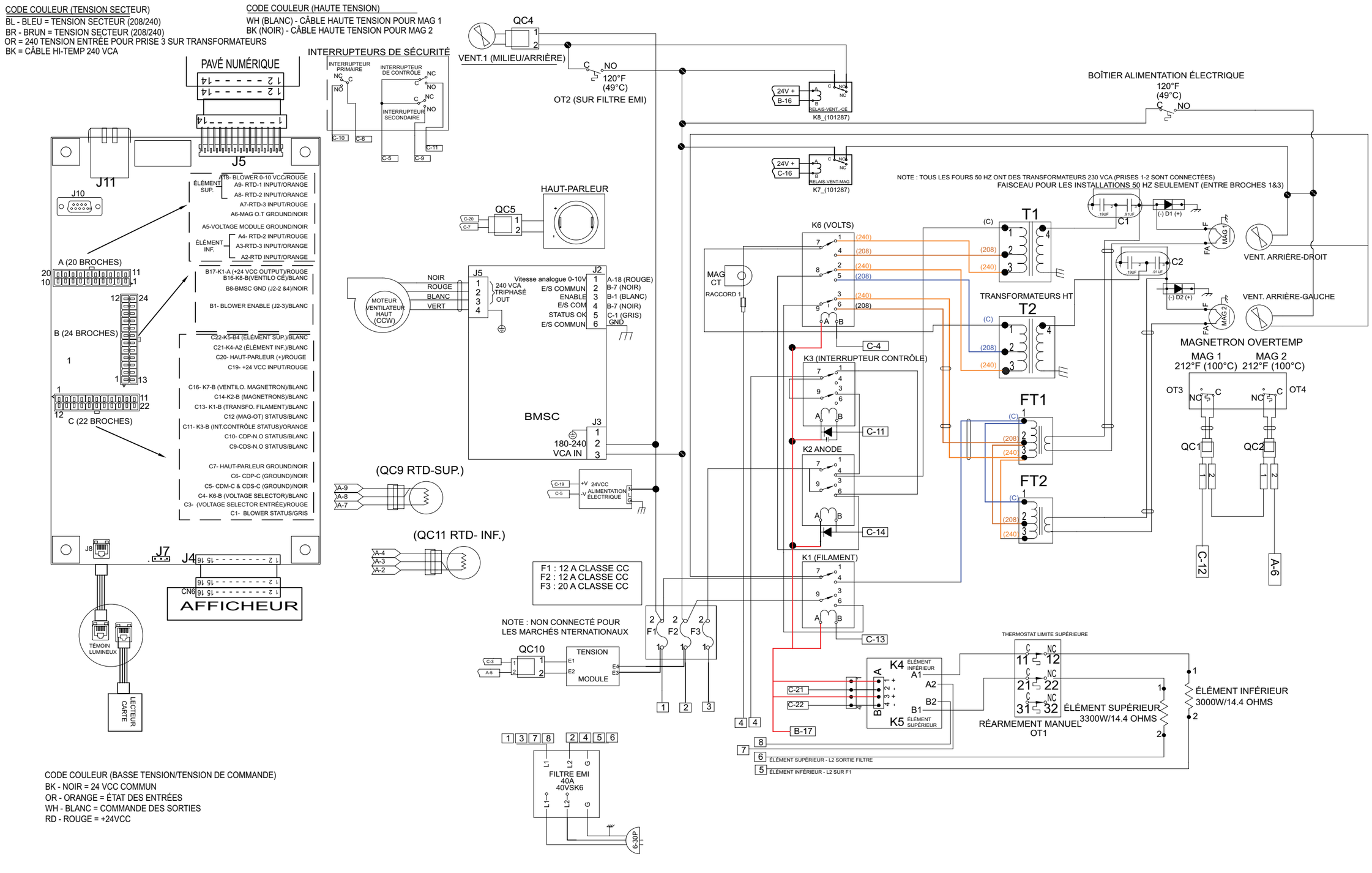
- Schéma des relais (ci-dessous)
- Schéma de cablâge du four (page 48)
- Circuit haute tension 1 et 2 du micro-ondes (page 50)
- Basse tension (page 52)
- Élément chauffant (page 52)
- Ventilateur de refroidissement (page 54)
- Tension secteur (pages 56 à 59)

Schéma des relais



Description de pièce	Numéro de pièce
Relais (K1 - Filament)	101273
Relais (K2 - Anode)	101273
Relais (K3 - Interrupteur de contrôle)	101273
Relais (K6 - Tension)	101272
Relais (K7 - Ventilateur de refroidissement magnétron)	101274
Relais (K8 - Ventilateur compartiment électrique)	101274

Pour plus de détails, veuillez voir les pages A-14 et A-15 dans l'annexe.

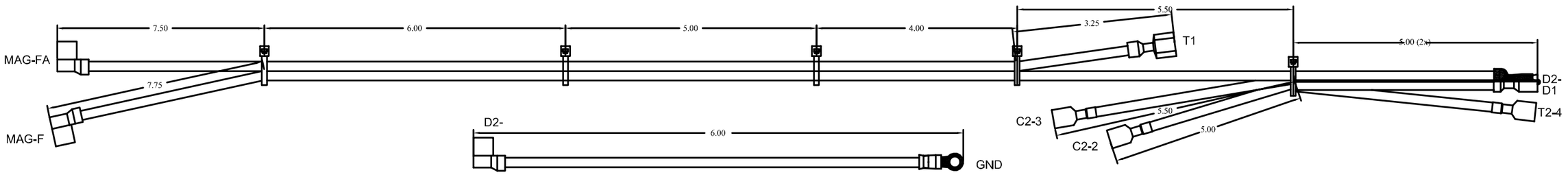


CODE COULEUR (BASSE TENSION/TENSION DE COMMANDE)
BK - NOIR = 24 VCC COMMUN
OR - ORANGE = ÉTAT DES ENTRÉES
WH - BLANC = COMMANDE DES SORTIES
RD - ROUGE = +24VCC

SCHÉMA DU FOUR ET FAISCEAUX DE CÂBLES

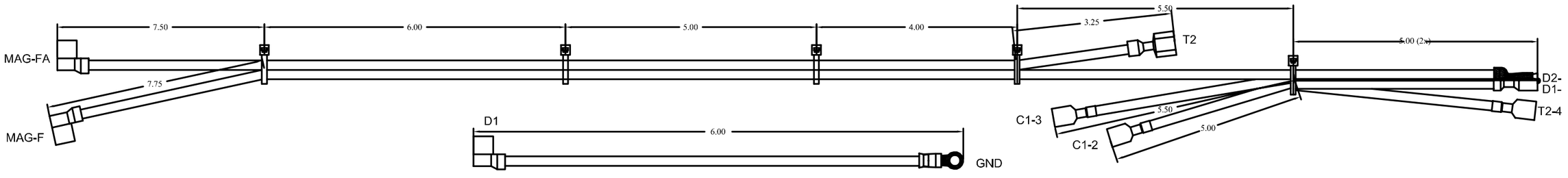
ENC-1208-1: Faisceau de câbles, Circuit haute tension 1 du micro-ondes

DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.



ENC-1208-2 : Faisceau de câbles, Circuit haute tension 2 du micro-ondes

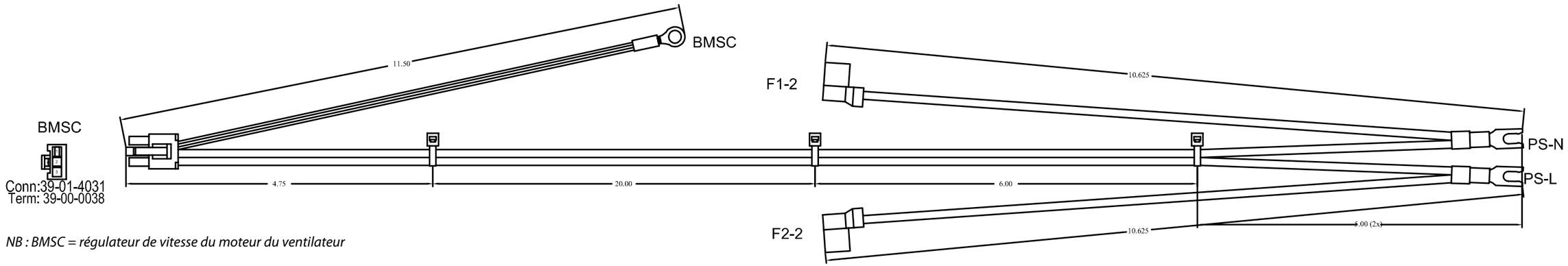
DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.



ENC-1210 : Faisceau de câbles, basse tension

s

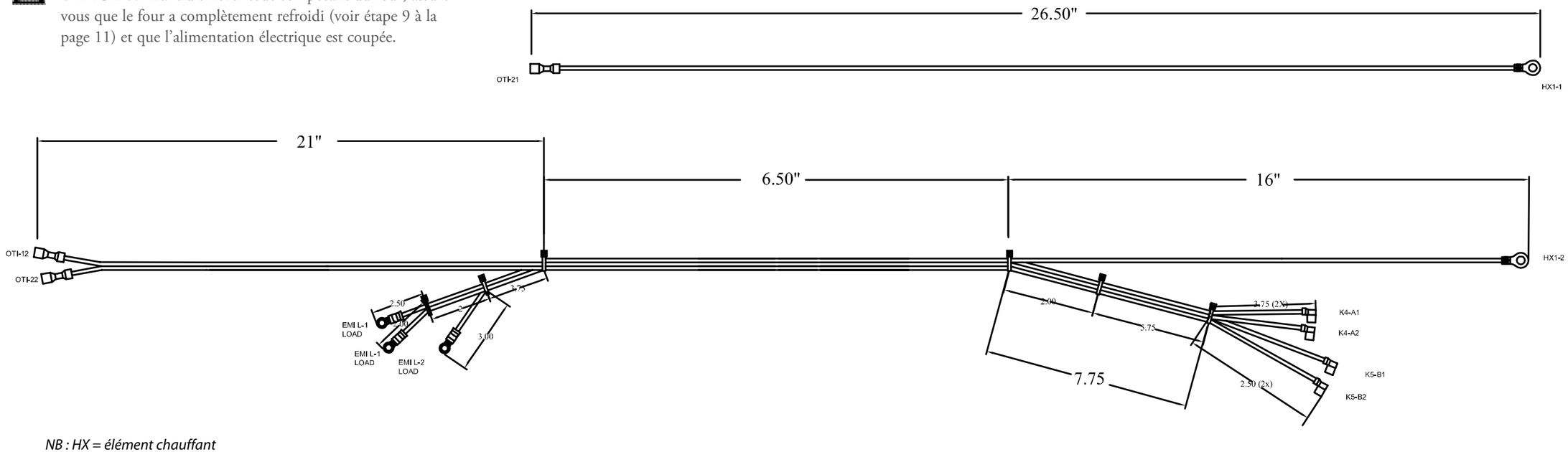
DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.



NB : BMSC = régulateur de vitesse du moteur du ventilateur

ENC-1212 : Faisceau de câbles, élément chauffant

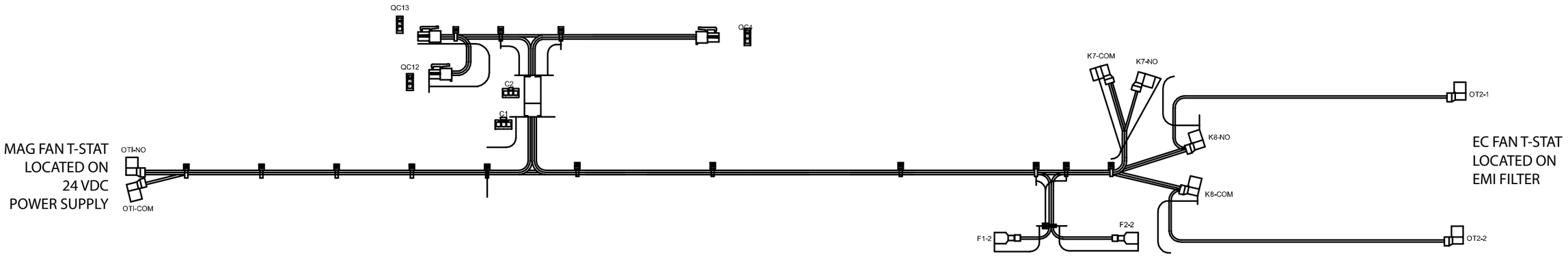
DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.



NB : HX = élément chauffant

ENC-1213 : Faisceau de câbles, ventilateur de refroidissement

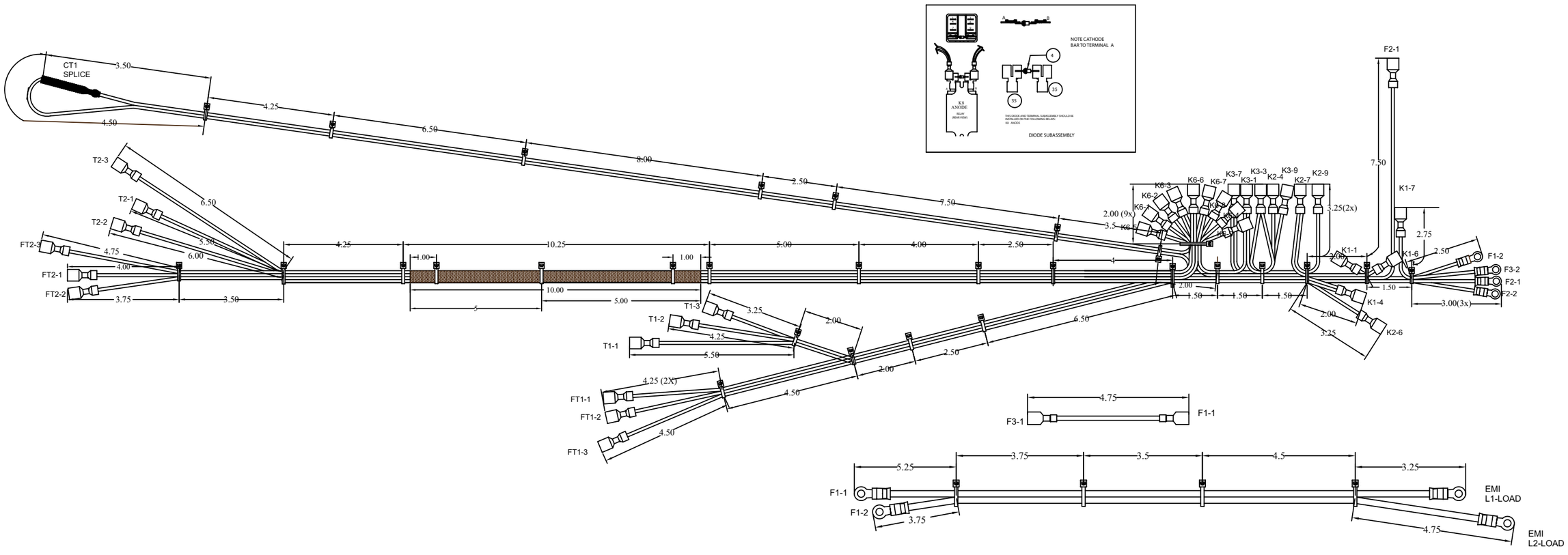
DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.



NB : MAG FAN T-STAT LOCATED ON 24 VDC POWER SUPPLY = thermostat du ventilateur du magnétron situé sur source d'alimentation en 24 volts CC.
EC FAN T-STAT LOCATED ON EMI FILTER = thermostat du ventilateur du compartiment électrique situé sur filtre EMI.

ENC-1214 Vue 1 : Faisceau de câbles, tension secteur

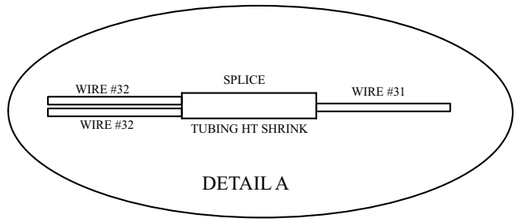
DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

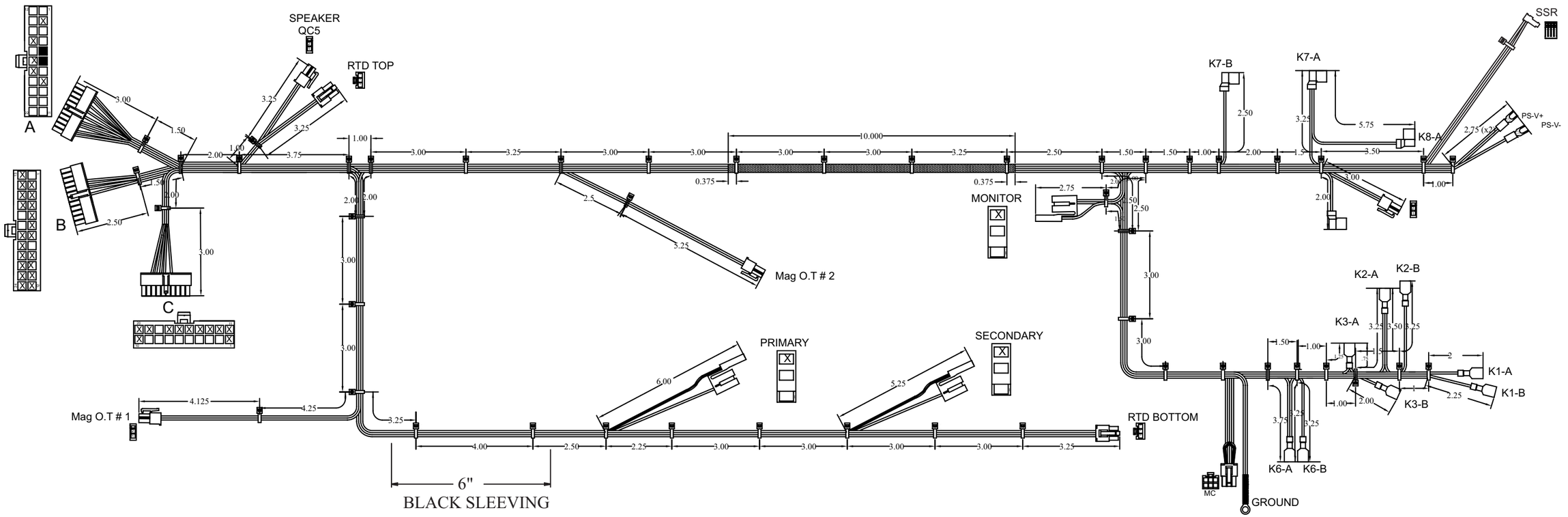


Suite à la prochaine page...

ENC-1214 Vue 2 : Faisceau de câbles, tension secteur

DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.





NB : SSR = relais à semi-conducteurs ; RTD TOP = RTD supérieur ; RTD BOTTOM = RTD inférieur ; PRIMARY = interrupteur primaire ; SECONDARY = interrupteur secondaire ; MONITOR = interrupteur de sécurité de contrôle ; BLACK SLEEVING = gaine noire ; GROUND = masse ; SPLICE = raccord

Cette page est volontairement vide.

Annexe : Remplacement des composants du four

Remplacement des composants

Cette annexe procure des illustrations pour vous aider à remplacer des pièces détachées. Elle indique aussi le numéro des pièces détachées et leur description respective. Les informations dans cette annexe procurent aussi les numéros et descriptions des éléments de visserie utilisés pour fixer chaque composants au châssis du four.

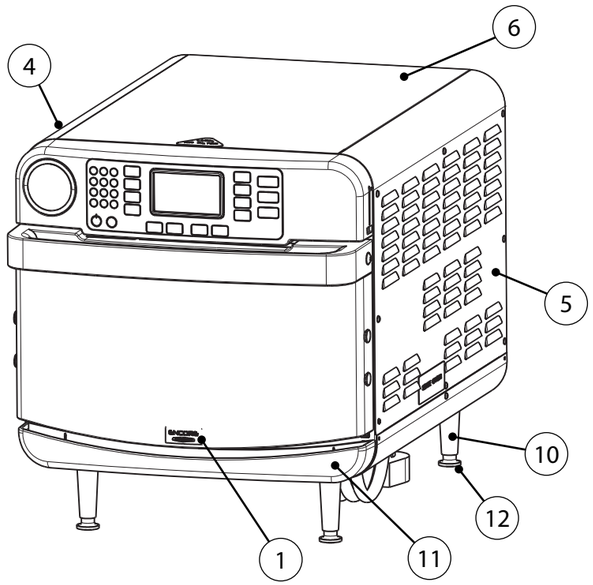
L'annexe est divisée entre les sections suivantes :

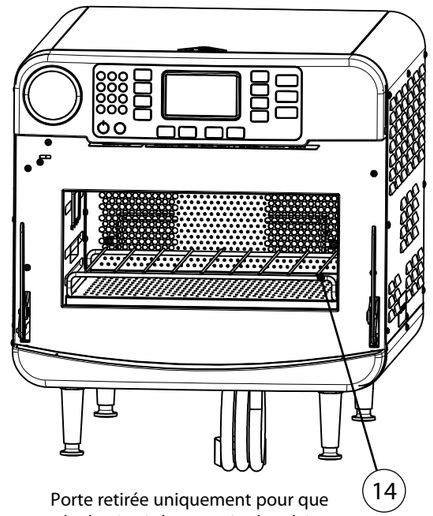
- Extérieur du four (pages A-2 à A-3)
- Système Impingement (pages A-4 à A-5)
- Système micro-ondes (pages A-6 à A-7)
- Porte du four et pièces détachées correspondantes (A-8 à A-9)
- Système de commandes (A-10 à A-11)
- Composants électriques (A-12 à A-15)

Pour toutes autres questions qui n'ont pas été adressées dans ce manuel ou cette annexe, veuillez contacter le service clientèle de TurboChef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.

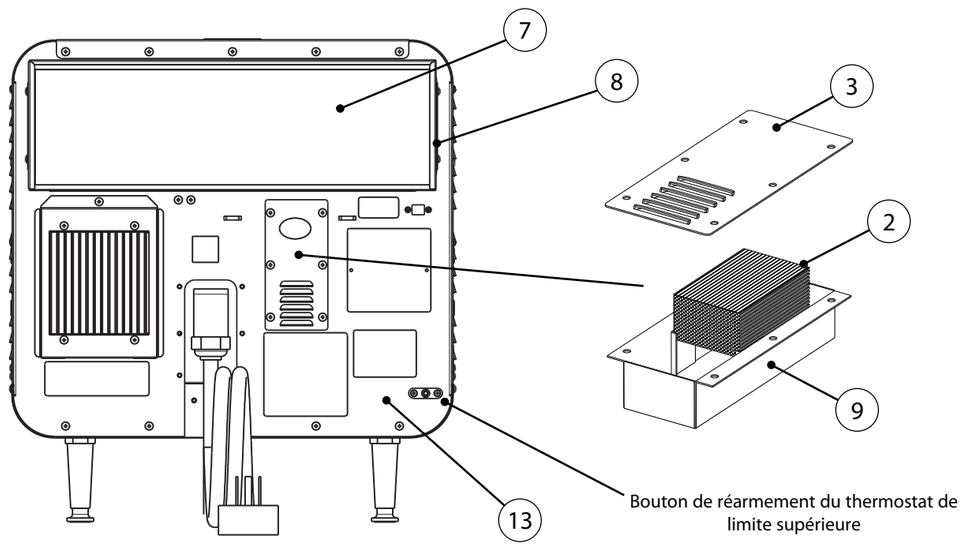
Extérieur du four

⚠ DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.





Porte retirée uniquement pour que le dessin ci-dessus soit plus clair



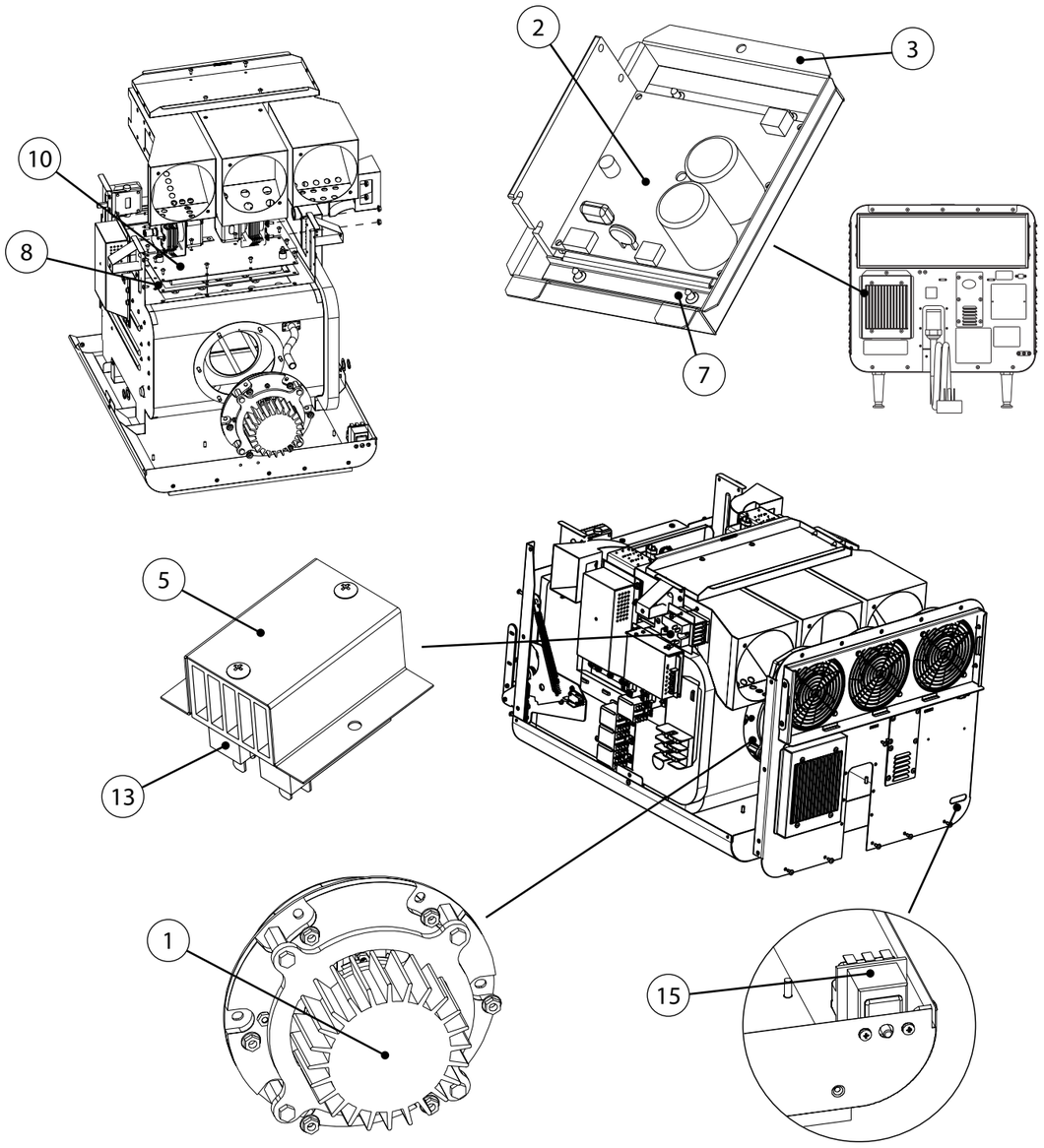
Bouton de réarmement du thermostat de limite supérieure

Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
1	Insigne, Logo, Encore	ENC-1192	Écrou poussoir 1/8"	101293 (qté 2)
2	Convertisseur catalytique, conduit d'aération	RWD-9191	Non disponible	Non disponible
3	Couvercle, conduit d'aération	ENC-1080	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 6)
4	Panneau, côté gauche, noir	ENC-1109-9005	Vis Philips crantée à tête bombée large nº 8 x 3/8, zinc noir Vis de sécurité tête Torx nº 8 x 1/2, noire	101369 (qté 7) 102756 (qté 1)
5	Panneau, côté droit, noir	ENC-1108-9005	Vis Philips crantée à tête bombée large nº 8 x 3/8, zinc noir Vis de sécurité tête Torx nº 8 x 1/2, noire	101369 (qté 7) 102756 (qté 1)
6	Capot, dessus, noir	ENC-1133-9005	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101682 (qté 5) 101688 (qté 4)
7	Filtre à air	ENC-1114	Non disponible	Non disponible
8	Support du filtre	ENC-1113	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 4)
9	Boîtier, conduit d'aération	ENC-1079	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 6)
10	Pieds, aluminium, noir (x4)	100788	Non disponible	Non disponible
11	Panneau, devant	ENC-1103-T001	Non disponible	Non disponible
12	Tampons, antidérapant (x4)	NGC-1187	Non disponible	Non disponible
13	Panneau, arrière	ENC-1105	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 7)
14	Grille, four	ENC-1216	Non disponible	Non disponible

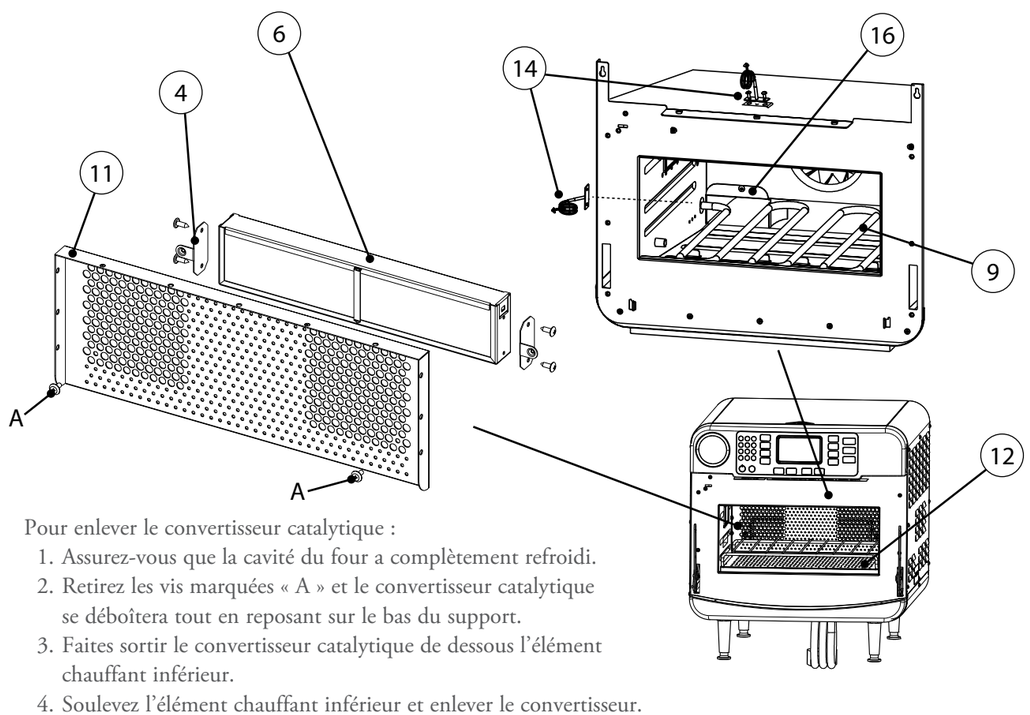
Système Impingement

DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

REMARQUE : Certains composants ont été retirés uniquement pour que les illustrations ci-dessous soient plus claires.



Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
1	Moteur du ventilateur	NGC-1025	Écrou hexagonal à embase crantée 1/4 - 20, zingué	100906 (qté 6)
2	Régulateur de vitesse du moteur du ventilateur	CON-3010	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 1)
3	Support, régulateur de vitesse du moteur du ventilateur	HHB-8268	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4)
4	Fixation, convertisseur catalytique (qté 2)	ENC-1148	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (1 par pièce)
5	Support, relais à semi-conducteurs	ENC-1102	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
6	Convertisseur catalytique	ENC-1147	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4)
7	Clip, support, régulateur de vitesse (x2)	HHB-8269	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2 par pièce)
8	Joint, élément, supérieur	NGC-1043	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 10)
9	Élément chauffant, inférieur	ENC-3002	Anneau d'arrêt, .750" ID, acier inox, série SH Rondelle, .752" x 1.12" x .033"	101312 (qté 2) 102449 (qté 2)
10	Élément chauffant, supérieur	100661	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 10)
11	Support, convertisseur catalytique	ENC-1145	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 11)
12	Plaque de distribution d'air, inférieure	ENC-1066	Non disponible	Non disponible
13	Relais à semi-conducteurs (K4/K5 - Éléments)	101286	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
14	RTD, cavité de cuisson, 3 po (x2)	HHC-6517-2	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2 par pièce)
15	Thermostat, limite supérieure, 300°C	102075	Vis Philips à tête cylindrique M4 x 0.7 x 8, à dentures internes, acier inox	101672 (qté 2)
16	Déviateur d'air	ENC-1228	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688



Pour enlever le convertisseur catalytique :

1. Assurez-vous que la cavité du four a complètement refroidi.
2. Retirez les vis marquées « A » et le convertisseur catalytique se déboîtera tout en reposant sur le bas du support.
3. Faites sortir le convertisseur catalytique de dessous l'élément chauffant inférieur.
4. Soulevez l'élément chauffant inférieur et enlever le convertisseur.

Système micro-ondes

DANGER : Une tension mortelle est présente lorsque le circuit micro-ondes est en marche. Avant de réparer tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

REMARQUE : Certains composants ont été retirés uniquement pour que les illustrations ci-dessous soient plus claires.

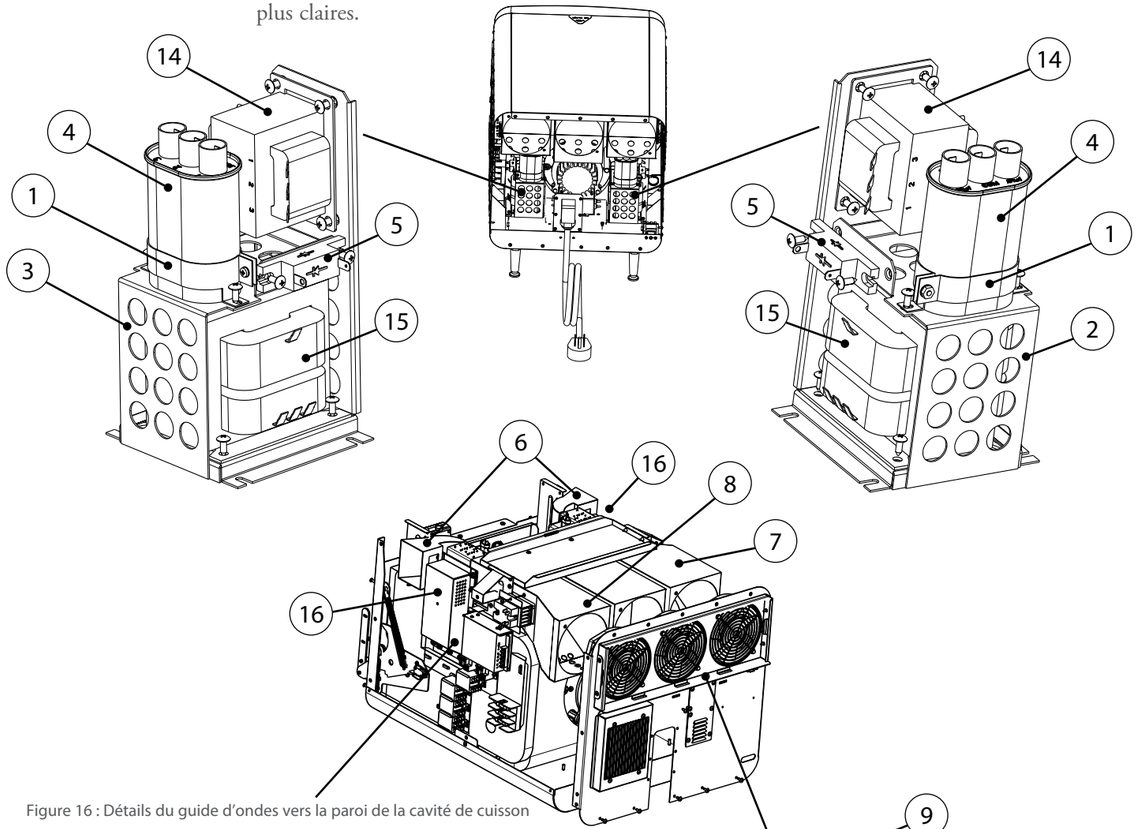
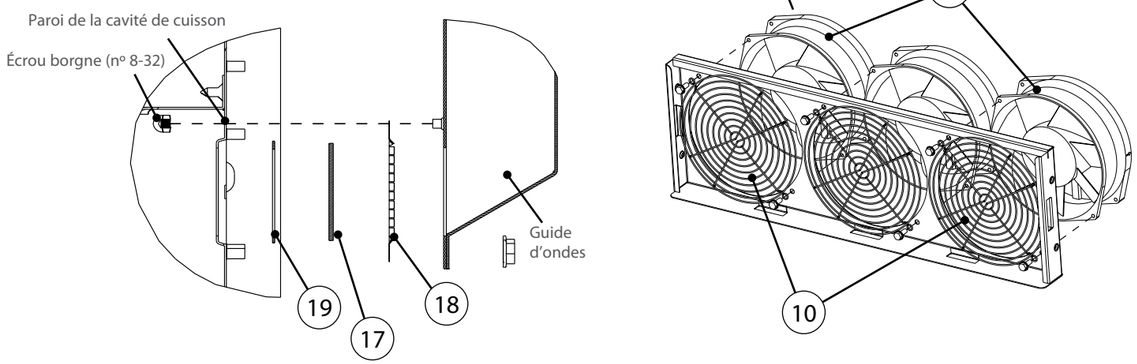
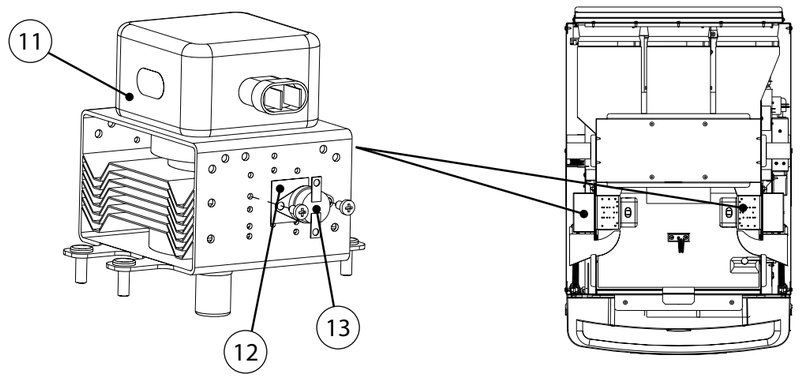


Figure 16 : Détails du guide d'ondes vers la paroi de la cavité de cuisson



Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
1	Support, condensateur (x2)	100134	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 3/8, à dentutes internes, acier inox	102911 (qté 1 par pièce)
2	Support, composants HT, côté droit	ENC-1161	Écrou avec rondelles dentelées nº 10-32, à dentures externes, acier inox	102963 (qté 2)
3	Support, composants HT, côté gauche	ENC-1167	Écrou avec rondelles dentelées nº 10-32, à dentures externes, acier inox	102963 (qté 2)
4	Condensateur, .91 uf, 2500 VCA (x2)	100232	Fixation, condensateur	Voir pièce 1
5	Diode, haute tension (x2)	100481	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2 par pièce)
6	Conduit extérieur, refroidissement, magnétron, (x2)	ENC-1036	Non disponible	Non disponible
7	Conduit, ventilateur de refroidissement, côté gauche	ENC-1037	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4)
8	Conduit, ventilateur de refroidissement, côté droit	ENC-1033	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 6)
9	Ventilateur, refroidissement, magnétron (x2)	TC3-0433	Vis à tête hexagonale nº 10-32 x 1/2, avec rondelle, type 23	101408 (qté 2 par pièce)
10	Grille de protection, ventilateurs de refroidissement (x2)	100086	Vis à tête hexagonale nº 10-32 x 1/2, avec rondelle, type 23	101408 (qté 2 par pièce)
Aucune d'illustration	Câble, condensateur (Intl seulement) (x2)	i5-9378	Non disponible	Non disponible
11	Magnétron (x2)	NGC-3015	Écrou hexagonal à embase crantée nº 10-32, zingué	100913 (qté 4 par pièce)
12	Plaque, isolante, thermostat du magnétron (x2)	NGC-1163	Vis Philips autoperceuse à tête cylindrique nº 6 x 3/8, zinc	101684 (qté 2 par pièce)
Voir page A14	Relais (K1 - Filament)	101273	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
Voir page A14	Relais (K2 - Anode)	101273	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
Voir page A14	Relais (K7 - Ventilateur de refroidissement du magnétron)	101274	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
13	Thermostat, magnétron (x2)	104228	Vis Philips à tête cylindrique autoperceuse nº 6 x 3/8, Zinc	101684 (qté 2 par pièce)
14	Transformateur, filament, 60 Hz (x2) Transformateur, filament, 50 Hz (x2)	NGC-3061-1 NGC-3061-2	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4 par pièce)
15	Transformateur, HT, 60 Hz (x2) Transformateur, HT, 50 Hz (x2)	NGC-3062-1 NGC-3062-2	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4 par pièce)
16	Kit du guide d'ondes (x2)*	ENC-3008	Inclus	Inclus
17	Couvercle du guide d'ondes (x2)	i1-9462	Non disponible	Non disponible
18	Joint d'étanchéité du guide d'ondes (x2)*	i1-9331	Écrou hexagonal à embase crantée nº10-32, zingué	100913 (qté 9 par pièce)
19	Joint du guide d'ondes (x2)*	i1-9486	Non disponible	Non disponible

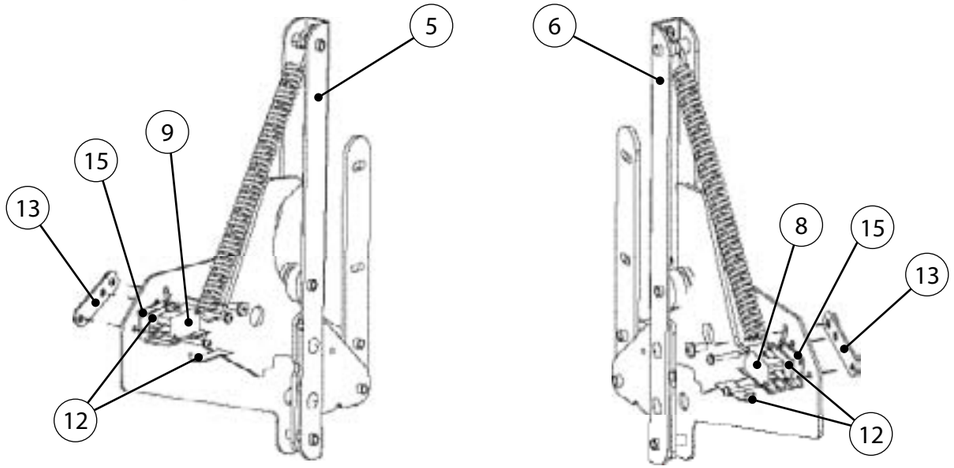
* Les pièces 17 et 19 sont aussi incluses avec la pièce16.



Porte du four et pièces détachées correspondantes

DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

REMARQUE : Certains composants ont été retirés uniquement pour que les illustrations ci-dessous soient plus claires.



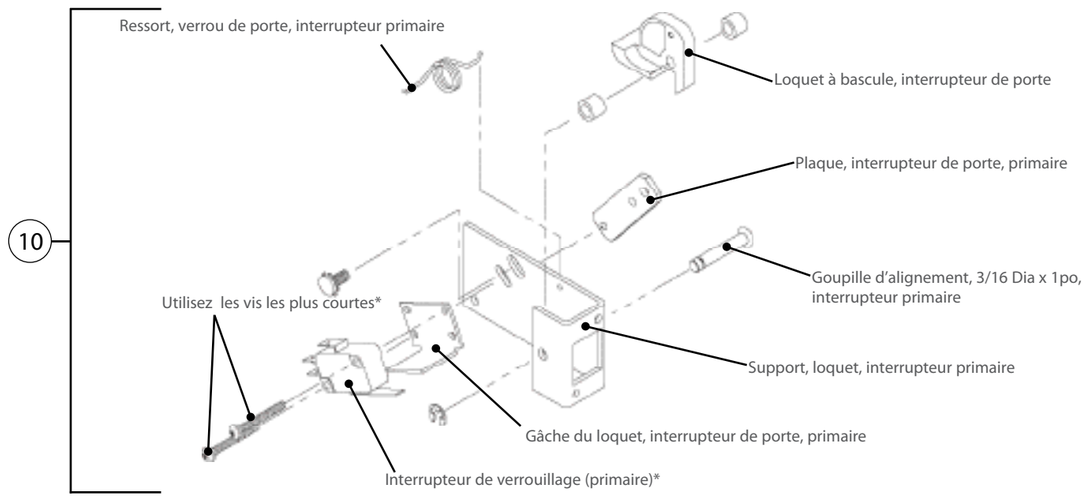
* Lorsque vous remplacez l'interrupteur de sécurité primaire :

a.) Débarassez-vous de l'un des interrupteurs inclus dans le kit NGC-3033

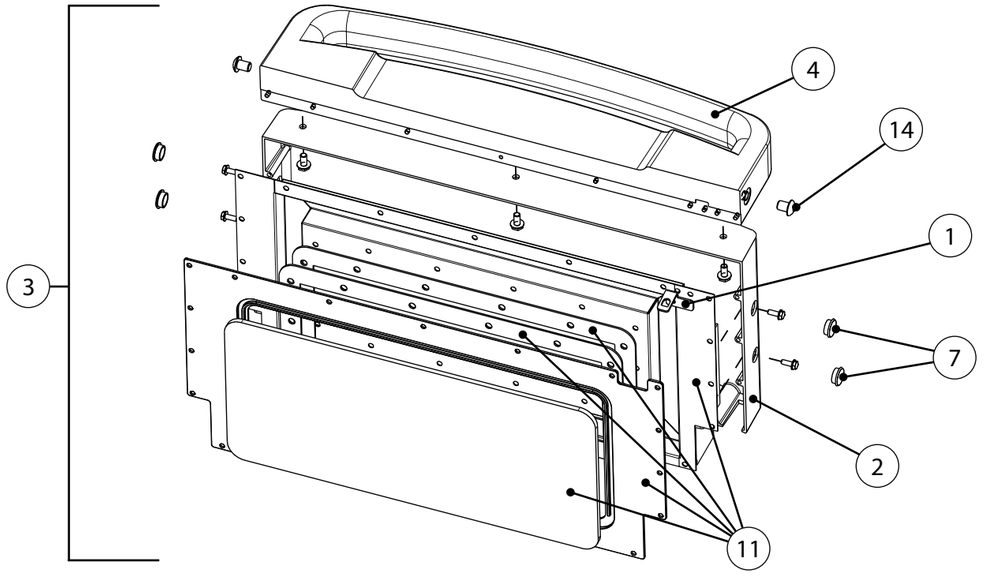
b.) Utilisez les vis les plus courtes (voir illustration ci-dessous)

c.) Suivez toutes les instructions présentes dans les bulletins de service FSB-10057 et FSB-10094 qui vous ont été four nis.

d.) Jettez FSB-10055


10
Ressort, verrou de porte, interrupteur primaire
Loquet à bascule, interrupteur de porte
Plaque, interrupteur de porte, primaire
Goupille d'alignement, 3/16 Dia x 1po, interrupteur primaire
Utilisez les vis les plus courtes*
Support, loquet, interrupteur primaire
Gâche du loquet, interrupteur de porte, primaire
Interrupteur de verrouillage (primaire)*

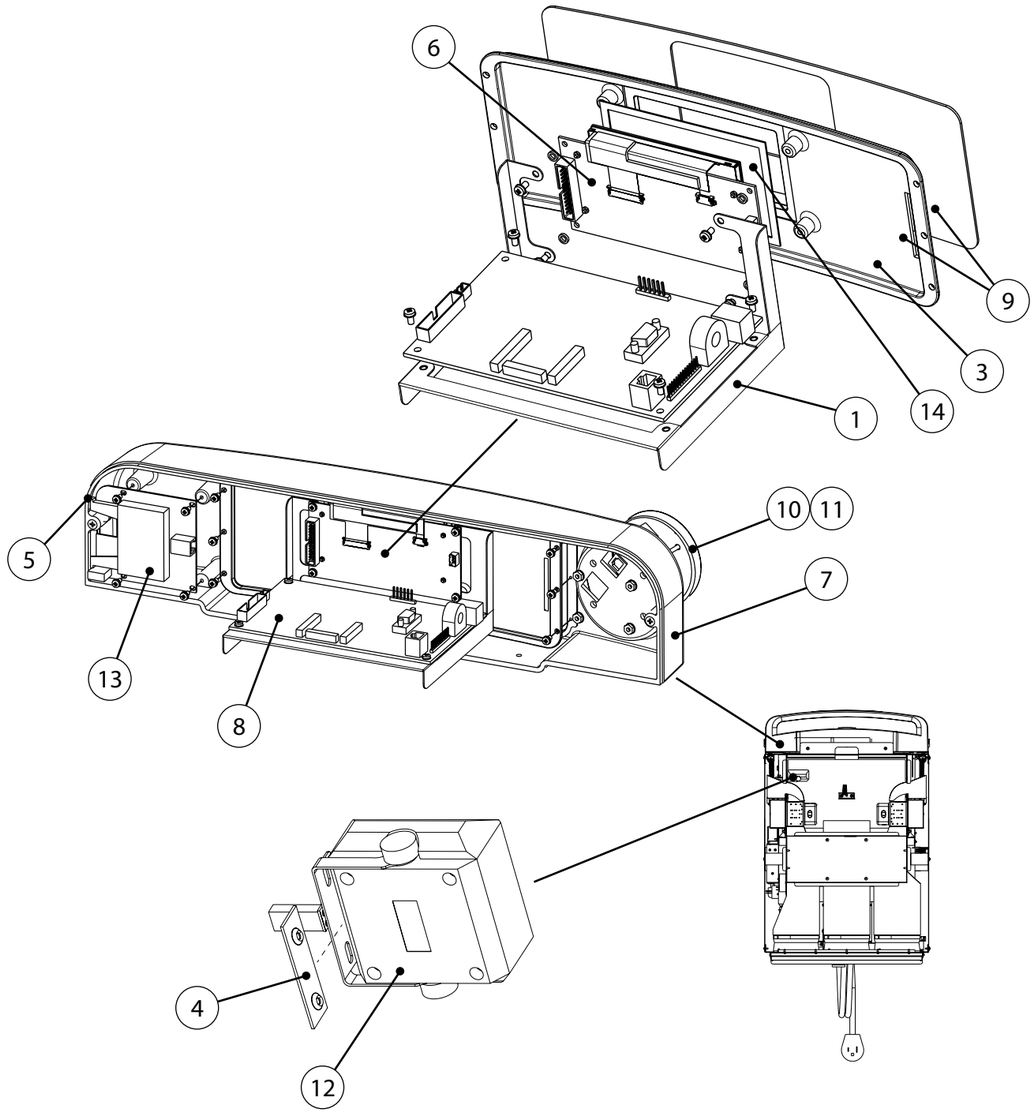
Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
Voir page A2	Insigne, Logo, Encore	ENC-1192	Écrou poussoir 1/8"	101293 (qté 2)
1	Loquet d'accrochage	ENC-1131	Vis de sécurité à tête Torx nº 8 x 3/8	102748 (qté 2)
2	Couvercle, porte, gris	ENC-1121-T001	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 5/8, anti-corrosion	101376 (qté 11)
3	Porte, ensemble complet	ENC-3003	Vis à tête hexagonale crantée nº 10-32 x 1/2, zinc	101373 (qté 4)
4	Poignée, porte, noire	ENC-1122-9005	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 5/8, anti-corrosion	101376 (qté 7)
5	Charnière, gauche	i1-3220-1	Vis Philips à tête plate nº 8-32 x 5/8, 100 deg, acier inox	102811 (qté 3)
6	Charnière, droite	i1-3220-2	Vis Philips à tête plate nº 8-32 x 5/8, 100 deg, acier inox	102811 (qté 3)
7	Cache-trou, noir, 5/8" Dia (x4)	101195	Non disponible	Non disponible
8	Interrupteur de sécurité (contrôle)	102013	Vis Philips à tête cylindrique nº 4-40 x 3/4, Sems, acier inox	102904 (qté 2)
9	Interrupteur de sécurité (secon-daire)	102013	Vis Philips à tête cylindrique nº 4-40 x 3/4, Sems, acier inox	102904 (qté 2)
10	Kit, interrupteur de porte, primaire*	NGC-3033*	Inclus avec kit	Inclus avec kit
11	Kit, ensemble de panneau de porte	ENC-3007	Inclus avec kit	Inclus avec kit
12	Kit, décalage d'interrupteur, cale et languettes de remplacement (x2)	i1-3207	Vis Philips à tête cylindrique nº 4-40 x 3/4, Sems, acier inox	102904 (qté 2)
13	Plaque, interrupteur de porte, S/M (x2)	NGC-1126	Vis Philips à tête cylindrique nº 4-40 x 3/4, Sems, acier inox Vis Philips à tête cylindrique nº 8-32 x 3/8, int Sems, acier inox	102904 (qté 2 par pièce) 102921 (qté 1 par pièce)
Voir page A14	Relais (K3 - Contrôle)	101273	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corro-sion	102961 (qté 2)
14	Vis à tête bombée, porte (x2)	ENC-1220	Non disponible	Non disponible
15	Gâche, loquet, interrupteur de porte, S/M (x2)	NGC-1324	Vis Philips à tête cylindrique nº 4-40 x 3/4, Sems, acier inox	102904 (qté 2 par pièce)



Système de commandes

DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

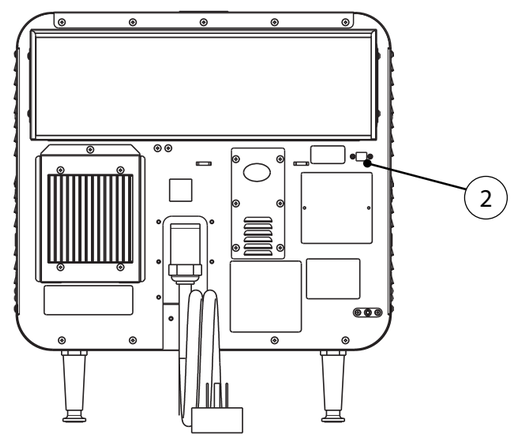
REMARQUE : Certains composants ont été retirés uniquement pour que les illustrations ci-dessous soient plus claires.



Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
1	Plaque de support, carte de contrôle	ENC-1098	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 1/4", à dentures internes, acier inox	102910 (qté 4)
Aucune illustration	Câble, afficheur, 5"	100197	Non disponible	Non disponible
2	Câble, rallonge, Ethernet	100164	Vis Philips à tête cylindrique nº 4-40 x .25, à dentures internes, Sems, acier inox	101520 (qté 2)
Aucune illustration	Câble, carte de contrôle au témoin lumineux	100161	Non disponible	Non disponible
Aucune illustration	Cable, témoin lumineux au lecteur clé USB/carte à puce	100182	Non disponible	Non disponible
3	Encadrement, pavé numérique	ENC-1116	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 1/4", à dentures internes, acier inox	102910 (qté 6)
4	Clip de montage, haut-parleur	HCT-4104	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
5	Couvercle, port USB	ENC-1189	Non disponible	Non disponible
6	Afficheur	CON-7011	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 1/4", à dentures internes, acier inox Rondelle nº 6-32, néoprène	102910 (qté 4) 102439 (qté 4)
7	Boîtier, afficheur et carte de contrôle	ENC-1101	Vis Philips à tête plate nº 8-32 x 3/8", 100 deg, acier inox Vis Philips à tête plate nº8-32 x 5/8",100 deg, acier inox	102809 (qté 3) 102811 (qté 2)
8	Kit, carte de contrôle	CON-3006*	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 1/4", à dentures internes, acier inox	102910 (qté 4)
9	Kit, pavé numérique	ENC-3004**	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 1/4", à dentures internes, acier inox	102910 (qté 6)
10	Kit, témoin lumineux (TurboChef)	ENC-3005-1	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 4)
11	Kit, témoin lumineux (SUBWAY®)	ENC-3005-2	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 4)
12	Kit, haut-parleur	CON-3003	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
13	Lecteur clé USB/carte à puce	CON-7005	Vis Philips à tête cylindrique nº 6-32 x 1/4", à dentures internes, acier inox	102910 (qté 4)
14	Fenêtre, afficheur	ENC-1191	Non disponible	Non disponible
Aucune illustration	Câble, afficheur, 3 broches	i1-9475	Non disponible	Non disponible

* Veuillez voir la liste des prix des pièces détachées pour plus de détails.

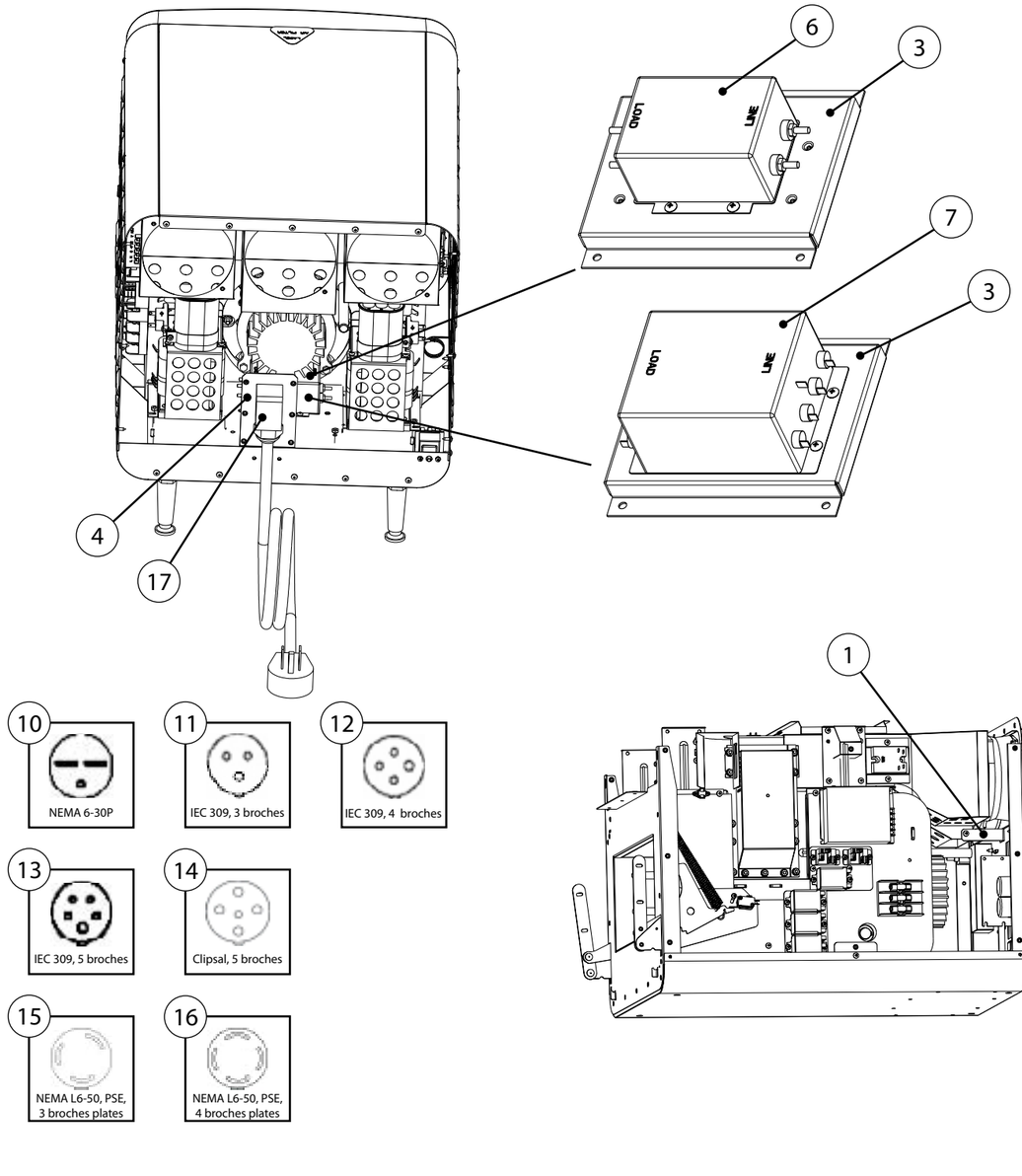
** ENC-3004 (pièce 9) inclus la pièce 3.



Composants électriques

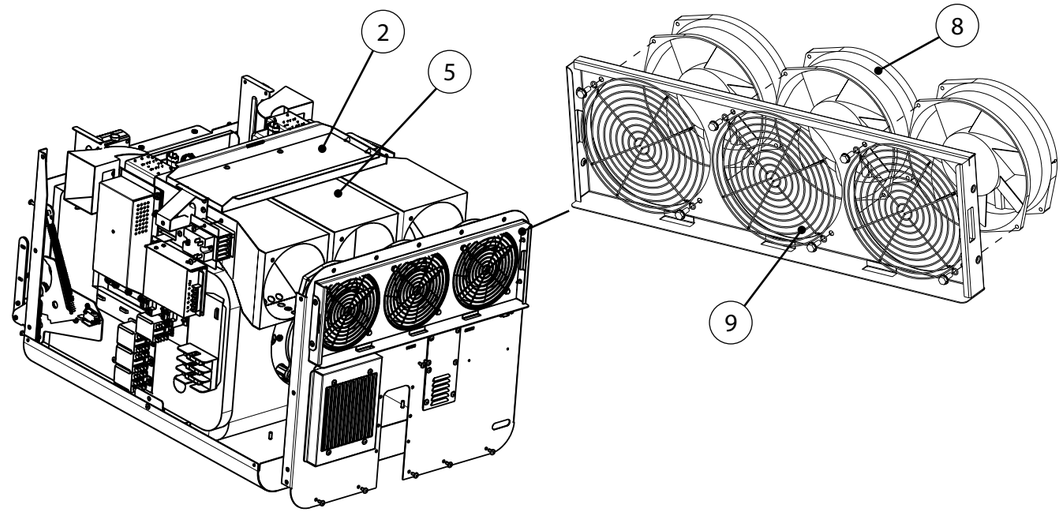
DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

REMARQUE : Certains composants ont été retirés uniquement pour que les illustrations ci-dessous soient plus claires.



Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
1	Fixation, support panneau arrière (support uniquement)	ENC-1170	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 2)
2	Support, conduit de refroidissement, central	ENC-1096	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4)
3	Support de montage, EMI	ENC-1207	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2l	101688 (qté 4)
4	Fixation, cordon d'alimentation	ENC-1164	Vis Philips à tête bombée large nº 8 x 3/8, anti-corrosion	101682 (qté 8)
5	Conduit, refroidissement, compartiment électrique	ENC-1038	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 5)
6	Filtre antiparasite EMI, monophasé	100543	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
7	Filtre antiparasite EMI, triphasé	100547	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 4)
8	Ventilateur, refroidissement, compartiment électrique	TC3-0433	Vis à tête hexagonale nº 10-32 x 1/2, avec rondelle, type 23	101408 (qté 2 par pièce)
9	Grille de protection	100086	Vis à tête hexagonale nº 10-32 x 1/2, avec rondelle, type 23	101408 (qté 2 par pièce)
10	Cordon d'alimentation, 60 Hz, 208-240 VCA, monophasé	ENC-1193	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox	102963 (qté 3)
11	Cordon d'alimentation, 50 Hz, 220-230 VCA, monophasé	ENC-1255	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox	102963 (qté 3)
12	Cordon d'alimentation, 50/60 Hz, 220-230 VCA, triphasé	ENC-1253	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox (ou cosses plates 90 deg)	102963 (qté 4)
13	Cordon d'alimentation, 50/60 Hz, 380-415 VCA, triphasé	ENC-1250	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox (ou cosses plates 90 deg)	102963 (qté 5)
14	Cordon d'alimentation Aus/NZ, Clipsal, 400V, triphasé	ENC-1257	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox (ou cosses plates 90 deg)	102963 (qté 5)
15	Cordon d'alimentation, Japon, monophasé	ENC-1254	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox	102963 (qté 3)
16	Cordon d'alimentation, Japon, triphasé	ENC-1256	Écrou avec rondelles dentelées nº10-32, à dentures externes, acier inox (ou cosses plates 90 deg)	102963 (qté 4)
17	Réducteur de tension, angle droit	100423	Écrou de montage, réducteur de tension	100424

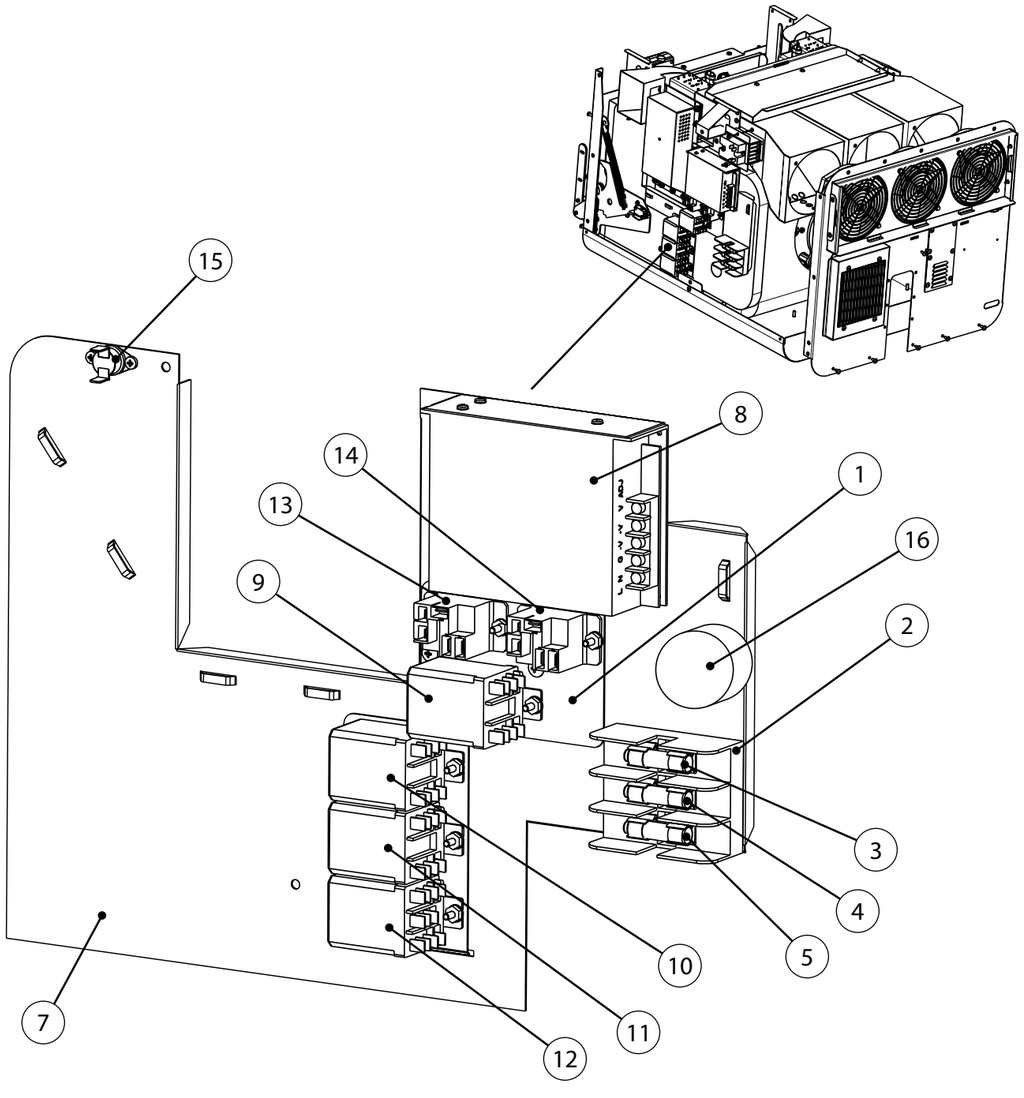
Voir page A-13 et A-14 pour voir d'autres composants électriques.



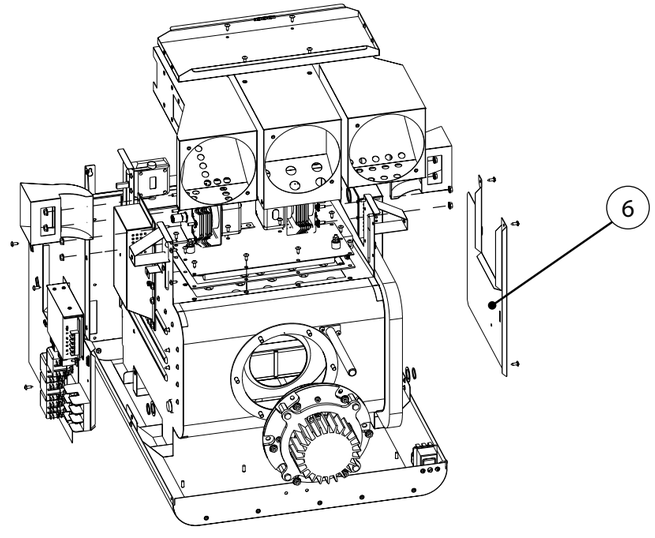
Composants électriques, suite

⚠ DANGER : Avant d'enlever tout composant du four, assurez-vous que le four a complètement refroidi (voir étape 9 à la page 11) et que l'alimentation électrique est coupée.

REMARQUE : Certains composants ont été retirés uniquement pour que les illustrations ci-dessous soient plus claires.



Référence nº de dessin	Description de pièce	Nº de pièce	Description de visserie	Nº de visserie
1	Support de montage, relais (support uniquement)	ENC-1097	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
2	Block de fusibles, tripolaire, 30 A	103566	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 2)
3	Fusible, F1, 12 A, classe CC, ATMR (cartouche cylindrique)	100592	Non disponible	Non disponible
4	Fusible, F2, 12 A, classe CC, ATMR (cartouche cylindrique)	100592	Non disponible	Non disponible
5	Fusible, F3, 20 A, classe CC, ATMR (cartouche cylindrique)	100599	Non disponible	Non disponible
6	Panneau, compartiment électrique, côté gauche	ENC-1034	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 3)
7	Panneau, électrique, côté droit (panneau uniquement)	ENC-1019	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 3)
8	Alimentation électrique, 24 VCC	101211	Vis Philips à tête cylindrique M3 x 8mm, Sems, anti-corrosion	103444 (qté 3)
9	Relais (K1 - Filament)	101273	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
10	Relais (K2 - Anode)	101273	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
11	Relais (K3 - Interrupteur de contrôle)	101273	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
12	Relais (K6 - Tension)	101272	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
13	Relais (K7 - Ventilateur de refroidissement magnétron)	101274	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
14	Relais (K8 - Ventilateur compartiment électrique)	101274	Écrou hexagonal avec rondelles dentelées nº 6-32, à dentures externes, anti-corrosion	102961 (qté 2)
15	Thermostat, ventilateur de refroidissement, compartiment électrique, 120F	102086	Vis Philips autoperceuse à tête cylindrique nº 6 x 3/8, zinc	101684 (qté 2)
16	Capteur de tension (Amérique du Nord uniquement)	100783	Vis Philips à tôle crantée tête bombée large nº 8 x 1/2	101688 (qté 1)



Cette page est volontairement vide.

Pour contacter le SAV ou pour plus d'informations :

EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE
Service clientèle au 800.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE
+1 214.379.6000 ou votre distributeur agréé

TURBOCHEF™

Numéro de référence : ENC-1143 / Révision B / Janvier 2012
Code pays : NA/EU

Siège social :
4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 TÉLÉPHONE
+1 214.379.6073 FAX

Service clientèle :
800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com